

This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + Refrain from automated querying Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + Beibehaltung von Google-Markenelementen Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter http://books.google.com/durchsuchen.

Diäfekik und Rochbuch

file

Dagen- und Oarmkranke



Bur Herzfe und Kranke

nan

Prof. Dr. Ph. Biedert und Dr. E. Langermann.

Lehrbuch der Constitutionskrankheiten.

Von Prof. Dr. Fr. A. Hoffmann.

Mit zahlreichen Curven. gr. 8. 1892. geh. M. 10 .-

Die Magensäure des Menschen.

Kritisch und experimentell bearbeitet von

Prof. Dr. F. Martius und Chemiker J. Lüttke.

gr. 8. 1892. geh. M. 5 .-

Handbuch der Fleischbeschau

für Thierärzte, Aerzte und Richter

von Prof. Dr. R. Ostertag.

Zweite Auflage.

Mit 161 Textfiguren. gr. 8. 1895. geh. M. 16.-

Grundriss der speciellen Pathologie und Therapie.

Für Studirende und Aerzte

von Dr. Julius Schwalbe.

Mit 34 Holzschnitten und 1 lithogr. Tafel. 8. 1892. geh. M. 14.-

Ueber den Einfluss der Alkalien

auf den menschlichen Stoffwechsel.

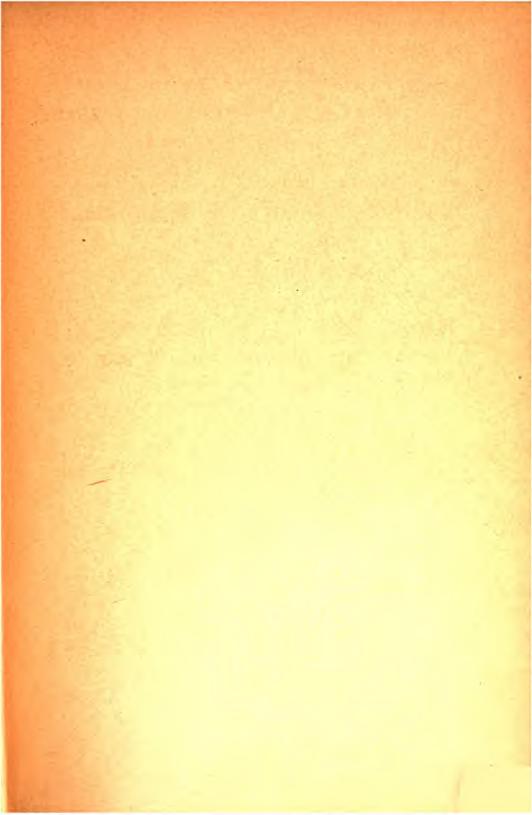
Von Hofrath Dr. E. Stadelmann.

gr. 8. 1890. geh. M. 6.-

Die nervösen Magenkrankheiten.

Von Prof. Dr. B. Stiller.

gr. 8. 1





Diäketik und Rochbuch

für

Magen= und Darmkranke.



Diäketik und Rochbuch

für

Magen= und Darmkranke.

			,

Diäkekik und Rochbuch

für

Magen- und Darmkranke.



Für Rerite und Kranke

nach eigenen Erfahrungen bearbeitet von

Prof. Dr. Ph. Biedert und Dr. E. Langermann.



Stuttgart.
Derlag von Ferdinand Enke.
1895.

HARVARD MEDICAL LIBRARY IN THE FRANCIS A. COUNTWAY LIBRARY OF MEDICINE

Vorrede.

Ein Buch gleich dem vorliegenden ist, wie aus der einleitenden Krankengeschichte hervorgeht, ein so dringendes und persönliches Besdürfniß gewesen, daß erwartet werden kann, das aus diesem Anlaß entstandene werde von Allen in ähnlicher Lage als eben solches empfunden werden. Bon Kranken, denen damit geholfen werden soll, und von Aerzten, die sich seiner für jene bedienen wollen. Ausgedaut auf praktischen Aussährungen über Wesen, Erkennen und Behandlung der Verdauungskrankheiten, die auch dem im Wesentlichen unterrichteten Arzt angenehm zur Hand sein werden, und umrahmt von lehrreichen Veispielen in Form von der eigenen Ersahrung entnommenen Krankengeschichten, wird der Kerns und Mittelpunkt des Buches das bringen, was als Fundament jeder Beshandlung von Verdauungskrankheiten angesehen werden muß: eine sorgfältig ausgewählte Diät.

Arzt und Kranker werden die von einer Diätordnung gebotene Annehmlichkeit und Erleichterung nicht verkennen, deren erste Aufsgabe es ist, sowohl eine Zusammenstellung von, allen möglichen Krankheitssormen jedesmal entsprechenden, Speisearten zu bieten, als auch dem täglichen Bedarf des Körpers an Nährstoff zu genügen, ohne mit einem Zuviel die Berdauung zu belästigen. Dieser Aufsgabe ist durch Ausstellung von täglichen Speiseordnungen für 14 verschiedene Zustände mit Zahlenangaben über Nährstoff= und Calorieenwerthe bei jeder Mahlzeit und Speise

entsprochen. Bei länger sich gleichbleibenden Zuständen ist für die nöthige Abwechslung in variirten Speisezetteln für alle Tage der Woche gesorgt, zugleich mit all den genannten Zahlenangaben, um stets dem täglichen Nahrungsbedarf hier dauernd und sicher entsprechen zu können. Um aber an keine Schablone zu kesseln, ist eine weitere Zahl ebenso berechneter Speisen beigefügt, die nach Belieben immer wieder an die Stelle anderer gesetzt werden können.

Die Grundlage für alles dies, welche wir früher am schmerzlichsten vermißten, bilden die im nächsten Abschnitt des Buches folgenden Borschriften über die Zubereitung der Speisen, wobei die Einzelbestandtheile dieser nach den Werthen, auf die es ankommt: Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate, sowie Nährwerth in Calorieen, eingeführt und nach culinarischer Technik zu einem in gleicher Weise berechneten Gesammtresultat zusammengesügt sind. Mittels dieses im Lause der Jahre neu geschaffenen "Kochbuchs" kann eine verz ständige Aussührung und selbst mittels einiger Recepte eine Erz gänzung der Diätordnungen und nach der im Kochbuch gezeigten Methode event. eine noch selbstständigere Variation nach den Erz fahrungen Sachkundiger bewirkt werden.

Darin hoffen wir eigentlich auf die Mitwirfung der letteren, und wir würden für jede einschlägige erprobte Mittheilung zu fünftiger Verwendung dankbar sein. Wenn die von uns gebotene Grundlage angenommen wird, wird sie so zum Vortheil überlegter Krankenernährung erweitert werden. Und auch der strengen Wissensichaft mag sie dienen. Schon die annähernde Richtigkeit der Werthe unserer für jahrelange Anwendung geeigneten Speisezettel und Vereitungsvorschriften wird ausgiedigere wissenschaftliche Stoffwechselsversuche am Menschen selbst ermöglichen. Directe Analysen unserer fertigen Speisen könnten nach und nach die Sicherheit für die Wissensichaft noch erhöhen. Für die Praxis genügt die jetige, aus der

Analyse der dazu verwendeten Stoffe gewonnene, Kenntniß von deren Zusammensetzung vollauf.

Noch möge barauf hingewiesen sein, daß überall zum möglichsten Vortheil empfindlicher Rranker auch theurere fünstliche Nähr= praparate herbeigezogen find. Für gering Bemittelte können fie, besonders in den Diätordnungen II und III, sowie V und VII, mehr oder weniger durch andere unter Berücksichtigung des immer beigefügten Nährwerthes erfett werden. Allerdings kommt diefer Nähr= werth bei den fünstlich verdaulich gemachten Präparaten mit geringerer Belaftung der Verdauungsorgane und vollständiger zur Geltung. Ferner fei jugegeben, daß, wo es fich um vorübergebendere Erfrankungen oder nur um kurzere aushulfsweise Verpflegung nach unferen Vorschriften (3. B. auf Reisen) handelt, diese Vorschriften nicht unbedingt nach den minutiösen Dag: und Gewichtsangaben ausgeführt werden muffen, wie bei einer langen und suftematischen Krankenernährung. Obwohl wir genaue Makangaben für alle Rochbücher und Rüchenoperationen für das Einfachste halten, mag in den genannten Fällen nach Belieben auch nur annähernd nach den Angaben gekocht werden. Besser so, als gar nicht! Und so würden wir uns freuen, wenn unfere Rochrecepte auch in die Gasthäufer bringen wollten zum Beften aller der Gafte, welche fich mit der üb= lichen derben Fleisch- und Stückfartoffelverpflegung nicht abfinden Wenn Penfionen und Rurhotels in Babern und Erholungspläten sich auf genaue Befolgung der Diatvorschriften einrichten, werben fie fich und vielen Gaften nüten.

Vor Schluß noch eine Erinnerung, die eine wahre Pflicht ist! Die örtliche Erkennung und Behandlung der Verdauungskrankheiten hat in den letzten Jahrzehnten einen solchen Aufschwung genommen, daß mit ihr eine Summe Leben erhalten, Lebensglück und Lebenssbethätigung wieder hergestellt wird, wie vielleicht durch keinen anderen Zweig der Medicin. Daß hierin, wie noch in keinem Jahrhundert,

bie Arzneiwissenschaft zur heilenden Kunst sich erhob, verdankt sie dem Gelehrten, dessen einsach liebenswürdige Persönlichkeit sich durch genial-praktischen Blick den ersten Aerzten aller Zeiten anreiht: Kuß-maul. Mit der Magenpumpe und dem Magenschlauch hat er das Innere der Verdauungsorgane zugänglich gemacht und durch seine Schüler schon auf die Bedeutung der damit ans Licht gebrachten Säste hinweisen lassen. Er hat so der nachsolgenden physiologischen und pathologischen Chemie die Gelegenheit zu den segensreichsten Aufklärungen und Sinwirkungen gegeben und ist damit zu einem der Wohlthäter der Menschheit geworden. Diese dankbare und huls digende Erinnerung geziemt uns und Jedem, der in den Genuß seiner wohlthätigen Schöpfung und Anregungen tritt.

Dr. Sangermann, ehemal. Affistent am Svital in Hagenau, jeht in Mombad bei Mainz. Dr. Ziedert, Oberarzt am Bürgeripital in Hagenau.

Inhaltsverzeichniß.

Borrede	
on the state of th	V
	1
Schickal der Salzfäure	1
A. Medicinischer Cheil.	
I. Krankheitsbilder	1
1. Der acute Magencatarrh	1
2. Der chronische Magencatarrh und bessen Folgen 29	2
3. Das runde Magengeschwür	3
4. Der Magenkrebs 2-	1
5. Die Magenerweiterung und motorische Insufficienz (Muskel-	
schwäche des Magens)	5
6. Secretionsanomalieen	3
a) Hyperacidität und Hypersecretion	6
b) Anacidität (Salziäurearmuth)	7
7. Die nervösen Störungen (nervöse Onspepsie, Cardialgie 2c.) 2	S
8. Der Darmcatarrh	0
II. Physifalische und chemische Untersuchung. Localdiagnose 3:	2
Aufblähung und Außheberung	2
Probemahlzeit	1
Qualitative Untersuchung des Magensaftes	:)
Duantitative Untersuchung; Salzsäuredesicit	6
Berwerthung der chemischen Untersuchung zur Diagnose 3:	9

X	Inhaltsverzeichniß.
TTT	Behandlung im Allgemeinen
111.	Diät und Regeln für die Nahrungsaufnahme
	Mechanische Behandlung (Spülung, Cleftrisirung, Massage,
	History (Constitution of the Constitution of t
	Heilquellen
	Arzneien
	Darmspülung
	Augemeinverhalten der Kranken
	B. Diatetischer Cheil.
I. A	Ilgemeine diätetische Grundsätze
	Nahrungsbedürfniß
	Aufgabe ber Diat und Nährwerthberechnung
TT @	Specielle Diätetik
11.	•
	Nahrungsmitteltabelle
	Diätformen
	Nährtlystiere
	Anpassung und Nährwerth der Diät
	1. Acut entzündliche Zwischenfälle
	2. Weniger empfindliche Kranke
	3. Einige Fortschritte
	4 a und b. Weitere Befferung mit Hyper: und Anacidität
	5. Tiarrhöe
	6. Drohende Perforation (Nährklystiere)
	7. Magenblutung
	Diät II; für Hyperacidität und Dilatation
	Diat III; für einfache Hyperacibität
	Unmerkung zu den Diaten bei Hyperacidität
	Diat IV; für heilbare Anacidität (Begetarianerdiät)
	Borbemerfungen über Salgfäuregebrauch bei Diat V-VII
	Diat V; für hartnäckige Anacidität ohne Complication
	Diat VI; für biefelbe bei geringerer Empfindlichfeit
	Diat VII; für dieselbe mit motorischer Schwäche ober Dilatation
	Bemerkungen zu den Diätordnungen im Allgemeinen und einigen
	Speisen
	Bariationen

Inhalt	sver,	zeich	niß									XI
~												Seite
Diät auf Reisen												
Obst und Getränke	•	•	•	•	•	•	•	•	•	٠	•	109
С. а	ő a dı	hud										
(Kochrecepte mit				erech	nur	ıa.)						
Zur Kenntnißnahme			•	•		-						111
Im Allgemeinen											•	111
• v										•	•	
I. Suppen							•	•	٠	•	•	113
Im Allgemeinen						•	•	•	•	•	٠	113
1—21 alphabetisch geordnet							•		•	٠	•	114
Fleischlösung und Peptone							• .		٠	•	٠	114
Leguminosen						-	•	-	•	•	•	117
Suppentafeln	٠	٠	•	•	•	•	•	•	•	٠	٠	119
II. Fleischspeisen												12 1
Im Allgemeinen												121
22—38 alphabetisch geordnet	t.											121
III. Mild: Mehlspeisen												129
Im Allgemeinen												129
39-61 alphabetisch geordnet												129
IV. Eierspeisen												139
In Allgemeinen								•	•	•	•	139
62—73 alphabetisch geordner								•	•	•	•	139
, , , , ,									•	•	•	
V. Gemüse (und Obit)												145
74—84 alphabetisch geordner	ŧ.	•	٠	•	•	•	•	•	٠	•	٠	145
VI. Getränfe												148
85—93 alphabetisch geordner	t.	•										148
D. Aron	hana	r a l'Ai	i de t									
D. Kran												
1. Anacidität, Darmeatarrh												153
2. Anacidität mit Complica												155
3. Anacidität, Apepsie, pro												
4. Anacidität mit Magenge												157
5. Altes Magengeschwür, l												
gährung, Blutung .					•		•	•				158
6. Starke Magenerweiterun	-	٠,	•						•			
narbe								•				159

Inhaltsverzeichniß.

		Sette
7.	Hyperacidität, Hypersecretion und Magenerweiterung	16 0
8.	Hyperacidität und Magengeschwür (vorher verkannt)	161
9.	Geschwür mit Uebersäurung, enormen Schmerzen und lebens- gefährlicher Blutung	162
10	Magenfrebs	164
		104
11.	Nervöser und dilatirter Magen mit verminderter und ver-	
	mehrter Salzsäure. Darmcatarrh	165
12.	Starke Magenerweiterung mit Bahrung und Salgfaure-	
	verminderung	166
13.	Neurasthenia dyspeptica	167
14.	Nervöse Dyspepsie mit mäßiger Hyperacidität und schrullen-	
	hafter Ernährung	168
15.	Nervosität, schwere Hypochondrie und Anacidität	169
Schlukbe	merkungen über Wesen und Behandlung der Ver-	
, ,	, , ,	450
dau	unasstörungen	170

Meine Krankengeschichte

als Einleitung und Troft für Mitleidende.

Von

Dr. Biedert.

Rus eigenem Mißgeschick für sich zu lernen und Andere zu belehren, das scheint für den Menschen die Bestimmung des Unglücks in der Welt zu sein und wandelt es ihm zum Seil — wenigstens dem, der in Allem das Gute zu finden weiß, dem Optimisten. Geslingt es auf diese Weise gar, den gewöhnlich zum Gegentheil geneigten Magens und Darmleidenden für den Optimismus zu gewinnen, so ist ein kräftiger Schritt zur Genesung gethan. Zunächst zum eigenen Lernen ist der Inhalt dieses Luches geschaffen worden, zur Belehrung Underer, hatte ich mir gelobt, solle bei gutem Ersolg das Buch selbst werden. Die nun folgende Erzählung wird über die erste Entstehung und Begründung dessen, was das Buch bringt, aufklären und zugleich geeignet sein, in dem Leser, für den es bestimmt ist, die erwünsichte hoffnungsfreudige Stimmung zu erwecken, aus der er den Muth und die Beharrlichseit schöpft für den Willen, wieder gesund zu werden.

Ein empfindlicher Magen und Darm ist vielleicht bei mir ein Erbstück, meine Mutter und andere Familienglieder laborirten daran, und ich vertrug Bier und sonst Mancherlei von Jugend auf nicht Biedert u. Langermann, Diätetit.

Im Jahre 1881 wurde ich während einer in Hagenau herr= schenden heftigen Epidemie von einer sehr schweren Dysenterie (Ruhr) befallen, von der lange ein empfindlicher Reizzustand in den unteren Allmählich indeß erholte sich meine Ber= Darmtheilen zurücklieb. dauung, jo daß ich jogar did zu werden aufing, was ich mir vorher nie hatte nachsagen können. Die zu keiner Zeit gang geschwundene Empfindlichkeit meines Darmcanals aber äußerte fich im Jahr 1885 bei einer Reise im Inrol und Engadin doch so stark, daß ich zwischen ben schäumenden baprischen Seibeln, beren fich meine Landsleute in Pontrefina freuten, mich mit dem einheimischen 3va-Bitter zur Noth bei passablem Befinden und guter Steigfraft erhalten mußte. In 1888 war schon das ganze Jahr trop längerem vorsichtigen Verhalten durch berangirte Unterleibszustände gestört und die Verfügung über meinen Körper jo beeinträchtigt, daß ich bei einer Sommerreise nach Partenfirchen die mit einem Freund geplante Besteigung ber Zugfpite aufgab und mit meinen Damen mich auf den leichteren Krotten= Im Serbst auf der Kölner Naturforscherversamm= fovi beichränfte. lung fiel Bekannten, die mich feit Jahresfrist nicht gesehen, mein ichlechtes Aussehen auf, und ihre Fragen machten mich auf das Ernftlichere meines Unwohlseins und die Rothwendiakeit, meinen Körperfräften mehr Rücksicht zu Theil werden zu laffen, aufmerkiam.

Ich fonnte mir nun nicht verhehlen, daß außer den schon erwähnten greifbaren Störungen, die vielleicht von einem ererbten Fehler, jedenfalls aber von der früher überstandenen schweren Darmserfrankung herrührten, schwere nervöse Alterationen an dem Zustand ihr Theil der Schuld hatten — Alterationen, die hauptsächlich in Neberanstrengungen und Unregelmäßigkeit der täglichen Lebenss und Speiseordnung begründet waren, herrührend aus Jahre hindurch überhandnehmender ärztlicher und dann noch einmal in besonders schwerem Burf eines Jahres hinzugekommener literarischer Thätigkeit. Sine vernünftigere Sintheilung hierin mit besser geregelter Ernährung, zugleich eine auf periodische Entleerung des Dickdarms gerichtete Behandlung (milde Abführmittel in bestimmten Zwischenräumen), schienen auch eine erfreuliche Wendung herbeizusühren — als eine außergewöhnliche sanitätspolizeiliche Thätigkeit bei einer fast alle Schulkinder befallenden ansteckenden Augenentzündung an mich als

Kreisarzt und anschließend daran eine in der Stadt und im Spital verbreitete Blatternepidemie, welche Assistenten, Schwestern, Wärter mit besiel, an mich in dieser und der Eigenschaft als Spitalarzt unausweichliche Anforderungen stellten, nach welchen im Frühjahr 1889 die Krankheitserscheinungen einen bedrohlichen und nachhaltigen Höhepunkt erreichten.

Der Magen hatte in all' den Jahren sich nur felten einmal nach gröberen Diätfehlern durch lebelfeit, ein- oder zweimal auch burch Erbrechen, eher ichon einmal durch Drücken bemerklich gemacht. in der Regel aber gab er jo wenig zu klagen Anlak, und mein Appetit war stets so trefflich, daß ich ihn für das beste Organ meines Unterleibs hielt. Auch jett war der Sitz der vordringlichsten Beichwerden tiefer, von der Mitte des Leibes, den Dünndarmen ab beginnend, wo Unbehagen, Gurren, Rolifichmerzen allmählich fast unaufhörlich Tag und Nacht mich plagten. Zeitweise erhob sich das zu heftigen Leibschmerzen, einige Zeit nach jeder Rahrungsaufnahme wurde Alles zu einer beträchtlichen Sohe gesteigert, und schon ein wenig kaltes Getränk konnte es in empfindlicher Beife hervorrufen. Es gab Gefühle von Kneifen und Leibschneiben, wie etwa einige Zeit vor einer beginnenden Diarrhöe; man fühlte gesteigerte Bewegungen burch die ganze Länge des Darms von oben bis unten in empfindlicher Weise; bas Empfindlichste aber war bann die Erfolglosigfeit, das Innehalten wie vor einem plötlichen hinderniß. Es war dies ein fehr unheimliches Gefühl, auf deffen bald zu erwähnende fatale Deutung noch andere Erscheinungen hinwirften, das aber später sich verhältnißmäßig unschuldig auftlärte als Ansammlung des in dem trägen unteren Darmende (Dickbarm) fich eindickenden Rothes, deffen Thätigkeit wohl auch noch durch leichtere Verwachsungen oder Rarbenbildungen von der Ruhr her beeinträchtigt war. Indeß kommen fonst auch ohne solchen Vorausgang berartige Trägheiten mit ähn= lichen Erscheinungen in diesen Darmabschnitten vor, und mögen jonach wohl auch viele Rranke, die nie an Ruhr gelitten haben, ähn= liche Beschwerden haben, wenn auch wohl felten in gleich qualender Weise. Ich kann wohl, um dies gleich hier vollständig mitzutheilen und für die nächsten Jahre vorauszunehmen, fagen, daß ich Jahre lang, von Anfang 1889 bis Ende 1891, wo ich von einer allmäh-

lichen Besserung zu berichten haben werde, Tag und Nacht keine von biefen qualenden Empfindungen freie Stunde, defihalb Nachts faum eine Stunde ruhigen Schlafs hatte, mahrend am Tag einige Reit nach den Mahlzeiten je nach der Stärke diefer Alles zu einer schwer erträglichen Sohe sich erhob. Geben brachte mir meist Erleichterung. während Fahren die Beschwerden stark vermehrte, liegen konnte ich Sahre lang nur mit angezogenen Beinen. Gine bochft unbequeme Rugabe war mährend diefer Zeit eine unendliche Gasentwicklung in den Därmen, die in fortwährend gehenden Blähungen fich äußerte gemilbert nur durch die mir damals fast unerklärliche Thatsache, daß biefe Gafe abfolut geruchlos waren. Gegenüber dem Umftand, daß dies auch zu Zeiten einer vorwiegenden Giweißnahrung der Fall mar, beren Bersetung sonst das Gegentheil erwarten läßt, und daß, wie fich später herausstellte, es sich bei mir um einen Zustand handelte, bei dem gerade in dem Ciweiß der Nahrung die meiften abnormen Bersetungen anzunehmen waren, mußte man daraus auf verhältniß= mäßig ungewöhnliche Vorgänge im Darm schließen, welchen biefe Gasbildung entsprang. Erst neuere landwirthschaftliche Versuche. wonach anscheinend im Thierdarm Bakterien vorkommen, welche bas Eiweiß vollständig bis zur Absvaltung reinen Stickstoffs zu zerseben vermögen und in meinem Fall Aehnliches vermuthen laffen, bringen ein nachträaliches Licht in die Sache. Damals fügte das Dunkel hierin noch das Räthselhafte zu dem bedrohlichen Unschein des ganzen Buftandes; in letterem Sinn kamen hinzu Unregelmäßigkeiten bes Stuhlgangs und besonders an halb diarrhoische Stühle sich anichließende Schmerzen, die bis in den Mastdarm und After ausftrahlten und durch Druck in demfelben und zwangartige Schmerzen. fowie zutretenden Urindrang an den Zustand bei oder unmittelbar nach Ablauf des acuten Stadiums der Dysenterie (Ruhr) erinnerten. Wirkliche Diarrhöe trat Unfangs nur felten ein und auch fpäter fehr felten mehr als einmal im Tag, nämlich Morgens, wo meistens weiche Entleerungen mit harten Brocken gemischt kamen ober biesen Die früher bei mir regelmäßige Mittagsentleerung nachfolaten. blieb dann in der Regel ganz aus, wurde aber in unangenehmfter Beije durch ftundenlange Rolifichmerzen und oft heftigen Stuhlbrang vertreten, der aber ohne Ergebniß blieb und nach vergeblichen An=

strengungen in qualvolle neuralgische Mastdarmschmerzen überging. jo daß ich schließlich lange Zeit möglichst unterließ, dem Drange nachzugeben. Nicht minder waren die letten Stunden gegen Morgen peinigend, in denen lebhafte Kolifen, welche die regelmäßig fommende Morgenentleerung vorbereiteten, den spärlichen Schlaf früh wieder unterbrachen. Der Stuhl felbst wies vielfach, wie schon bemerkt, fürzere harte Brocken neben Weichem, hie und da auch längere aus mehreren Stücken bestehende oder auch aus einzelnen Knoten zusammengesette auf, diese auch manchmal etwas platt, wie das Darmaeschwülsten (3. B. Rrebs) zugeschrieben wird; endlich mischten fich fehr bunngeformte, entweder weichere ober aus weniger Maffe bestehende Formen darunter, mit zum Theil gang geringem Durchmeffer, fog. Bleiftiftfoth, wie er in Lehrbüchern als zu Darmverengerung (Darmfrebs) gehörig beschrieben wird. Ich erwähne das jo ausführlich, weil das jehr zur Bennruhigung der Kranken führen fann, die daran gefnüpften Behauptungen aber unfinnig find und auf mangelhafter Beobachtung beruhen, wenn daraus mehr als die Möglichkeit einer Geschwulft oder Verengerung geschloffen wird. Daß das Alles höchst unschuldige Rolgen einer zu Wechsel von harter und weicherer Entleerung führenden Darmträgheit fein können, zu deren Bildung die natürlichen oder narbigen Ausbuchtungen des Dictbarms einerseits, die Ringmusteln am unteren Ende des Darms andererseits führen, hat der beruhigende Weiterverlauf bei mir gezeigt. Allerdings viel später! Damals flößten diese Wahr= nehmungen, zu denen auch bie und da etwas Blutabaänge mit harten Stühlen oder auch, bei erfolglosen Bersuchen, manchmal mäßige Schleimabgange famen, die Besorgnif ein, daß, wenn nicht ein beginnender Rrebs, mindeftens eine der von Kümell beschriebenen, zu recht üblen Folgen führenden Diedarmverengerungen nach Ruhr vorliegen könne. Eine Untersuchung durch befreundete Chirurgen ichien ben Berbacht infofern zu bestätigen, als elastische Darmfonden felbst unter Wassereinsluß nicht höher als ca. 13 cm eingebracht werden konnten. Es schien also hier eine mit dem Finger nicht mehr erreichbare ziemlich enge Stelle vorhanden; auch Rümell felbft hielt dies nach den vorstehend geschilderten Umständen für fast sicher und hatte die Freundlichkeit, mir eine nähere Untersuchung und Behandlung in Hamburg anzubieten. Vorher mußte eine gelegentlich obiger Untersuchung festgestellte Aftersissur (eine ziemlich große wohl noch von der Auhr herrührende Schrunde am After) beseitigt werden, was der freundlichen Hülfe meiner Collegen Professoren S. und F. Fischer in Straßburg mittels Durchschneidung des Schließmuskels und Ausbrennen der Fissur radical gelang. Die daran geknüpfte Hoffnung, daß die, vielleicht nur reslectorisch hiervon herrührenden, Beschwerden danach allmählich sich verlieren würden, ging indeß leider nicht in Erfüllung, ich aber ging zwei dis drei Monate später nach definitiver Heilung Ende Juli 1889 nach Hamburg. Hier dei persönlicher Untersuchung kam Kümell von der Idee einer Verengerung bald zurück und schloß sie wenigstens für die der Sondirung zugängslichen Theile geradezu aus.

Inzwischen hatte ich in meiner im Frühjahr noch guten Er= nährung beträchtlich gelitten, ichon nach der ersten Operation zu Hause war mein ca. 80 kg mit Kleidern (fünftig ist das Gewicht immer auf dieselben Kleider reducirt und unter gleichartigen Verhältnissen bestimmt) betragendes Körpergewicht auf 76 zurückgegangen, ich hatte fehr schlecht und frank ausgesehen. Durch Zusak von Milch, Zwie= back 20. zu einer vorher vorwiegend animalischen Diät hatte jenes sich feiner früheren Höhe genähert. In Hamburg ging es aber trop gleicher reichlicher Verpflegung wieder zurück unter Bildung maffiger weicher Entleerungen, wenn auch nur einmal täglich. Nun follten Seebäder meine überarbeitete Constitution und Ernährung verbessern! Ich er= reichte aber auf Sylt nur einen angenehmen interessanten Aufenthalt und Heilung eines im Gefolge meiner Fissuroperation aufgetretenen hartnäckigen Eczems, dagegen in der zwar trefflichen, aber wieder vor= wiegend auf Tleischspeisen eingerichteten Verpflegung meines bortigen Gasthofs weder eine Beseitigung meines nun ausgesprochenen Darm= catarrhes, noch eine Befferung meines Körpergewichtes.

Sine ziemlich fatale Errungenschaft nahm ich noch mit, nämlich die Meinung, daß ich dem seitherigen stärkeren Milchgenuß meine Neigung zur mehr diarrhoischen Entleerung verdanke, welche Meinung anscheinend durch unwilltommene Folgen zeitweiser Versuche mit der in der Sylter Ernährung sonst keine große Rolle spielenden Milch ebenso, wie durch die Ansicht einiger befreundeter Collegen bestätigt

Als ich mich nun zu ruhigem Aufenthalt bei meinen Eltern und Schwiegereltern wieder nach Süddeutschland guruckzog, ging ich deßhalb zu einer vorsichtigen Bratendiät mit leichten Gemüsen, Gierkaffee, Cacao, Schleimsuppen (Avenacia mit Gigelb), Giern, Zwieback- und geröftetem Weck über, indem ich anfangs auch von letteren noch fehr wenig nahm und später erft mehr, sowie etwas süße Gelatine ober ein wenig feinen Pudding zufügte. Mein Gewicht ging babei noch etwas zurud auf 75 kg, ber Stuhlgang murbe nicht beffer, Leibschmerz, Rervosität und Schlaflosigkeit blieben die gleichen oder bei besonderen Anlässen. wie Erfältungen, so auf der stürmischen Neberfahrt nach Sylt, konnten sich die Schmerzen in den untern Darmabschnitten fast bis zur Un= erträglichkeit steigern. Für diese heftigen Anfälle, wie die unauf= hörlich wiederkehrenden Beschwerden und die schlaflosen Rächte habe ich mir es nun zur unverbrüchlichen Regel gemacht, schmerzstillende und Schlafmittel nur im äußersten Rothfall zu nehmen, und obwohl ich sie immer bei mir führte, habe ich diesen Kall doch bis ans Ende ausgeschloffen; felbst in jener fehr fatalen Mitter= nachtsstunde nach der Antunft in Sylt, wo ich das Morphiumfläschen schon auf dem Nachttische bereit stehen hatte, genügte ein 1/2 stündiges Abwarten und die beruhigende Rähe des Hülfsmittels, um dieses schließlich entbehrlich zu machen. Ich halte diese Mittheilung für sehr wichtig, weil sie vielleicht manchem weiteren Ruin durch die Zeit= Krankheit des Morphinismus vorbeugen kann.

Auch für die Schlaflosigkeit habe ich schon Manchem und will es hier möglichst Vielen gerathen haben, statt der arzueilichen, für Nerven und Magen zu bedenklichen Mittel zunächst mein erprobtes einer eben interessanten, aber nicht aufregenden Lectüre anzuwenden. Ich versdanke es des guten Walter Scott's sämmtlichen Werken und schließelich der 18bändigen Weber'ichen Weltgeschichte 1), daß ich den Anfällen einer von Schmerzen aufgestachelten nervösen Schlaslosigkeit widersstehen konnte, ohne zu den bei der vielzährigen Dauer sicher ruinirens den betäubenden Mitteln zu greisen. Das soll kein Anlaß zum Spott über diese braven Autoren sein, im Gegentheil! Gine langweilige

¹⁾ Aus ben ungebundenen Banden nur immer einige Bogen abgetrennt, um fie leicht halten zu können.

Schreiberei bringt einem geguälten Körper und aufgeregten Geist feinen Schlaf. Sie muß io anregend fein, um die Gedanken und Vorfiellungen zu nich hin zu ziehen, ohne indeß nie felbitständig wieder io fehr durch fvannende Darftellung, wie etwa die Spielhagen's, ober ben raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. gefnüvite hinoriiche Roman oder die behagliche Hinorie haben mir. des Abends beim Hinlegen, und fo oft ich wiederholt Nachts wieder aufgentört murbe, jum ruhigen geiftigen Gleichgewicht, das wieder eine Zeit des Echlafes ermöglichte, verholfen. 3ch halte es für werthvoll, das Zedem zu fagen, der es nöthig hat. 3ch habe durch fämmtliche Werke Scott's und bis in den 7. Band Weber's hinein diefer bedurft und fie jede Nacht dafür gepriefen, wenn ich rasch mit dem Ausbläfer feine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne fid wieder aufzuftören, die Lampe zu löschen) mir ben Moment Des Ginichlafens ficherte. Geit 1-2 Jahren liegen die Blätter mahrend der Nacht nur, höchft felten benutt, neben mir.

Juswischen hatte im Gerbu 1889 Derr Prof. Ausmaul noch einmal die Gute, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Rehlen jeder umidriebenen ober allge= meinen Auftreibung von einer Darmverengerung feine Rede fein fonne, und billigte zugleich meine Abiicht, durch Spülungen bes Dickbarms dem abnormen Zuftand Diefes Organes entgegenzuwirken, unter gleichzeitiger Berwendung von Wismuth, Das ich indeß erft fpater mit ber Verwendung größerer Maffen von Bismuthum salicylic, nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhoe zur Anwendung brachte. Auch etwas Milch verwandte ich wenigstens im Cacao und als Brei auf feinen Rath bei meiner Diät wieder. So brachte ich. mit Beginn bes Winters in meine Thätigkeit guruckgekehrt. Diefen wenigstens ohne fichtliche Weiterverschlimmerung zu. liche warme Priefinitellmichlage um den Leib erwiesen fich einiger= maßen ichmerglindernd. Dowerliche Bulver, Opiumvillen, Gollenfteinvillen, Kohlenvulver murden gegen Bläbung, Schmerz und Diarrhoe eriolalos veriucht. Huch länger wiederholte Berinche mit Beidelbeer= abkochung Abends brachte mir, im Gegenian gur gewöhnlichen Wirfung bei Undern, nur eine vermehrte Diarrhoe, fo daß oft der dunne ichwarze Heibelbeerftuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Maffen

zum Vorschein kam. Nur die energische Wismutheur (dreis dis viermal täglich 0.3-0.6) neben den Darmspülungen (alle 2-3-4 Tage eine Dickdarmaußspülung $1-1^{1}/2$ 1 $6^{0}/00$ iger Kochsalzsösung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder festeren und gesformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichseit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszusuhr nun auch das Körpergewicht wieder die auf 78.5-79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemisbert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge der im letten halben Jahr mich stärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und beghalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauben Alb. hier controlirte ich mit hulfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und sette, da Kostuntersuchungen eine ausreichende Kettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250-350 g füßen Rahm ver Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diät. Dieselbe enthielt danach 130-134 g Eineiß, 102-104 g Gett, 264-290 g Rohlenhydrate, barin ca. 2600 Caloricen 1). Genaue Untersuchung ergab, daß von ben festen Stoffen ber Nahrung nur 6-7% unverdaut wieder ent= leert wurden. Bon den genoffenen 130 g Eiweiß konnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Haruftoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Giweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g fonnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Körperfleisch angesetzt gelten.

Danach schien ich also Siweiß sehr befriedigend zu verdauen und Fleisch und Sier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geseignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2000 Caloricen für eine leichte Beschäftigung nicht erforderlich schienen, so sehren wir fest, daß die Nahrungszusuhr

^{1) =} Wärmeeinheiten, die beim Berbrennen dieser Nährstoffe im Körper bem letteren zu nut fommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesetzt werden könne.

Im Anfang des Winters war ich indeß genöthigt, vorübergehend schon einmal noch mehr, zu ganz leichter Diat zurückzugeben, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht fich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt fei. Die Sache ging aber bald vorbei. und ich verbrachte bei meiner früheren Diät den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als jeither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber troß ber rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann ent= stand ohne jeden äußeren Unlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit schließlicher Steigerung zu schleimig-blutigen Entleerungen, daß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Zahrzehnt schon darüber spurlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Hagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zulett anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht dabei außerdem rapide bis unter 72 kg gesunken war, so schien ich vor dem Bankerdett zu stehen, dem ich zunächst außewich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setze mir das energische Zureden von Prof. Kassowith, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interesse dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Borurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Ersolg gab ihm Necht, indem bei Milch und dann hinzukommenden seinen Mehlspeisen der Darmeatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Sier und leichtes Fleisch zugesügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarmskranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heimweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jett von Dr. Ineichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ges

Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, baß es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er ftets die Bepflogenheit habe, den Verdauungsichlauch vom Magen ab in Untersuchung zu nehmen und dabei in letterem oft die unerwarteisten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf den Borichlag, es bei mir ebenjo zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als jehr ausdrucksvolles Zeichen einer ftärkeren Magen= erfrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzfäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Probemahlzeiten, dabei allerdings kein Zeichen von stärkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens feine Zeichen von abnormen Gahrungen in bemjelben. Das klärte rückwärts über das feither Beobachtete fehr aut auf, das Kehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Inhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um jo ftarkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser ganze Inhalt aufgeladen murde und zwar in schlecht für die Reforption, um fo mehr wegen Mangel an (der beginficivenden) Salzfäure für die Zersebung Roch schlimmer war dies geworden dadurch, aeeianetem Zustande. daß meine Darmerkrankung die in folden Källen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr fräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daber das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Koliken, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es endlich flar, daß es eine Irreführung war zu glauben, Eiweißnahrung fei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine fräftige Ciweifresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Sülfe des Wismuths verhältnißmäßig zerfetungsfrei gehaltenen Darm zu Stande gefommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im darauffolgenden Winter hatte diefer überan= strenate Mechanismus nach und nach versagt. Ich war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Neberreizung und Zersetzung im Darm zu dem schon geschilderten Ausbruch heftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperöfonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diat gesetzt, etwa wie die später angegebene Diat IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Mehlspeisen, Zwieback ze., die jest in unferer Diat IV enthalten find, und war zum zweiten Mal erstaunt, wie fich trot größeren Mengen von Obst= und grünen Erbsenbreien, felbft hie und da Bohnen, meine seitherige Neigung zu Diarrhöe in folche Berstopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines franken Darmes noch fräftig fort und kehrte auch hie und ba Reigung zur Diarrhoe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darm= catarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen ausgebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen fennen. zeigte fich die Schwere meiner alten Darmerfrankung in mächtigen Schleimmaffen, die ichlieflich aus dem entleerten Darm noch gespült wurden, und die sich erst im Lauf der Jahre mit eintretender Befferung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung darüber, daß keinerlei erheblicher Grad von Dickdarmverengerung bei mir bestehen fonne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei benen ich beliebig viel Wasser leicht einführen fonnte, konnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe. daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebse 2c. nur eine je nach dem Sit beichränkte Menge Baffer einlaffen, indem fie felbit und die vor ihnen gestauten Nothmassen ein unüberwindliches Sinder= niß bilden. Dr. Ineichen hatte nun die Methode, nach Entleerung bes Darms, welche der Batient durch wiederholte Ginläufe felbst hatte bewirken muffen, eine lange und bicke weiche Sonde unter fortwährendem Flüffigfeitszufluß (1,2%) ige Tannin=, Ichthnollöfung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit feine Flüffigfeiten dabin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz an= standslos, während das Mislingen eines ähnlichen Erperiments 21/2 Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Besorg= niffe gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in der Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen fann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jetiges Verfahren ift nachher S. 51 beidrieben.

Wenn nun meine neue Diat auch meine Diarrhoe beutlich, mein Befinden etwas verbefferte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzfäure bei mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnslichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Vor meiner Heimkehr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Ineichen eine Diät, die jest Mitstags Fleisch unter Beifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in biefer Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diä= tetischen Behandlung: eine folde Tagesnahrung zu conftruiren, die eben dem Rahrungsbedürfniß genügte, b. i. fowohl die erforderlichen Mengen von Caloricen, als auch das nöthige Ciweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Kettmengen enthielt; bes ferneren bafür eine angenehme Speifegufammenfetung am Tag und eine genügende Abwechstung für die Woche Dafür waren nun, außer generellen Borichriften, gar zu finden. keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tischfertiger Speisen. Ich mußte mir deße halb für die lette erst die Methode der Berechnung aller Kochzusätze für eine Bortion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinanderpaffen. Ich habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Rüchenoperationen nicht so glatt gingen, manchmal fast gange Tage gugebracht, um darüber klar zu werden, was ich am Tage effen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Cache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben wolle, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden "Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines hauses noch jo viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Praris eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechselungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (f. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1% igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jetzt noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3% wieder beifügen.

Salziäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleifchtagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Trovfen; eine energischere Bendung zum Bessern aber erfuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin ein= treten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jest ftatt beren bie Sälfte ber doppelt so starken concentrirten Säure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch fein Ueber= ichuß von Salzfäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nütlich noch weiter in der Menge gehen. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch feinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhoe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2-1-0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmeatarrh auftritt, drei bis fechs Tage lang; zulett auch wieder das salpetersaure an Stelle des in seiner Construction etwas unzu= verläffigeren jaliculjauren. Lielleicht wird letteres auch durch Salz= fäure im Magen zersetzt und verdient noch deßhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Clirir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigsteit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eifer auf die mir so nüglich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstüßt von meinem ehemaligen

Affistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorzgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Unterzsuchungen 1) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung sestzstellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäureproduction so gut wie ganz sehle, dis auf vielleicht 15—18—20 mg, bei einem Deficit von 95—120 mg in 100 ccm Sast, aber erhaltener Pepsinverdamung (Ciweißscheibe in 1—3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Bortheil.

Obwohl fich hierbei wieder stets herausstellte, daß mein Magen fich fehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45-50 Minuten nach dem Probefrühftück ichon ausbebern mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine fünstliche Reinigung des Magens von Speisereften nicht nöthig war, versuchte ich boch längere Zeit mit Salzwasserfpulungen auf die Magenschleimhaut einzuwirken. Ich hatte bei nicht gang kleinen Rindern durch folche die auch da mehrmals fehlende Salzfäure wiederkommen sehen. Bei mir versagte auch dieses Mittel, aber es führte wiederholt trot aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stücken Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herausfam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die fich fo leicht anlegte, daß von allen unferen Latienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft passirte, daß ich auf die Spulung außer in einem vereinzelten Nothfall gang verzichten mußte. Gin Drücken und Aufstoßen zersetzen Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirften Ueberladung wurde vor mehreren Sahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber seit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim=

¹⁾ Beröffentlicht in Birchow's Archiv. Bb. 128. 1892.

X	Inhaltsverzeichniß.	
III.	Behandlung im Allgemeinen	Seite 42
	Diät und Regeln für die Nahrungsaufnahme	42
	Mechanische Behandlung (Spülung, Cleftrifirung, Massage,	
	Hydrotherapie)	45
	Heilquellen	47
	Arzneien	48
	Darmspülung	51
	Allgemeinverhalten der Kranken	51
	B. Diatetischer Cheil.	
I. Ş	Allgemeine diätetische Grundsätze	53
	Nahrungsbedürfniß	53
	Aufgabe der Diät und Nährwerthberechnung	54
II.	Specielle Diätetif	56
	Nahrungsmitteltabelle	57
	Diätformen	60
	Nährklystiere	61
	Anpassung und Rährwerth der Diät	62
	Diat I; für ganz Empfindliche und Complicationen	64
	1. Acut entzündliche Zwischenfälle	64
	2. Weniger empfindliche Kranke	65
	3. Einige Fortschritte	66
	4a und b. Beitere Besserung mit Hyper: und Anacidität	67
	5. Tiarrhöe	69
	6. Drohende Perforation (Nährklystiere)	69
	7. Magenblutung	70
	Diät II; für Hyperacidität und Dilatation	70
	Diät III; für einfache Hyperacidität	75
	Anmerkung zu den Diäten bei Hyperacidität	81
	Diät IV; für heilbare Anacidität (Begetarianerdiät)	81
	Borbemerfungen über Salzfäuregebrauch bei Diät V−VII	86
	Diät V; für hartnäckige Anacidität ohne Complication	88
	Diät VI; für dieselbe bei geringerer Empfindlichkeit	94
		101
	Bemerfungen zu den Diätordnungen im Allgemeinen und einigen	
	Speisen	106

Inhalts	3ver	zeich	niß								XI
Dist and Waiton											€eite 100
Diät auf Reisen											
Lou und Gerranie	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	109
C. #	iodi	hud	t.								
(Kochrecepte mit)				erech	nun	ıg.)					
Zur Kenntnignahme											111
Im Allgemeinen											111
I. Suppen											113
In Allgemeinen											113
1—21 alphabetisch geordnet	•	•	•	•	•		•	•	•	•	114
											114
Fleischlösung und Peptone Leguminosen	•	•	•	•	•		•	•	•	•	117
Suppentafeln											119
• •											
II. Fleischspeisen											12 1 121
Im Allgemeinen	•	•	٠	•	•		٠	•	•	•	121
III. Milch=Mehlspeisen	•	•	•	•	•		٠	٠	٠	٠	129
Im Allgemeinen	•		•	•	•		•	٠	•	•	129
39—61 alphabetisch geordnet											129
IV. Eierspeisen											139
Im Allgemeinen											139
62—73 alphabetisch geordnet	•	٠		•				•		•	139
V. Gemüse (und Obst)											145
74—84 alphabetisch geordnet											145
VI. Getränfe											148
85—93 alphabetisch geordnet			•							•	148
	•	•	•	•	-	•	•	•	•	•	
D. Frank	eng	esd	idj	ten.							
1. Anacidität, Darmeatarrh											153
2. Anacidität mit Complication	tion	en							•	•	155
3. Anacidität, Apepsie, prog	resi	ive	201	iämi	e						156
4. Anacidität mit Magenge											157
5. Altes Magengeschwür, le											
gährung, Blutung .											158
6. Starke Magenerweiterung	(mi)	t H	pei	acid	ität	un	o (S)	fchi	vür	Ğ:	
narbe											159

X	Inhaltsverzeichniß.	
III.	Behandlung im Allgemeinen	8
111.	Diät und Regeln für die Nahrungsaufnahme	
	Mechanische Behandlung (Spülung, Cleftrisirung, Massage,	4
	Hydrotherapie)	
	Heilquellen	
	Arzneien	4
	Darmspülung	į
	Allgemeinverhalten der Kranken	
	B. Diätetischer Cheil.	
I. A	llgemeine biätetische Grundsäte	
	Nahrungsbedürfniß	
	Aufgabe der Diät und Nährwerthberechnung	
тт е	Specielle Diätetif	
11.	•	
	Nahrungsmitteltabelle	
	Diätformen	,
	Nährflystiere	,
	Diät I; für ganz Empfindliche und Complicationen	
	1. Acut entzündliche Zwischenfälle	,
	2. Weniger empfindliche Kranke	,
	3. Cinige Fortschritte	·
	4a und b. Weitere Besserung mit Hyper= und Anacidität	į
	5. Diarrhöe	,
	6. Drohende Perforation (Nährklystiere)	
	7. Magenblutung	
	Diat II; für Hyperacidität und Dilatation	
	Diat III; für einfache Hyperacidität	
	Unmerkung zu den Diäten bei Hyperacidität	
	Diät IV; für heilbare Anacidität (Begetarianerdiät)	
	Borbemerfungen über Salgfäuregebrauch bei Diat V-VII	
	Diat V; für hartnäckige Anacidität ohne Complication	
	Diat VI; für Dieselbe bei geringerer Empfindlichfeit	
	Diat VII; für diefelbe mit motorischer Schwäche ober Dilatation	1
	Bemerfungen zu den Diatordnungen im Allgemeinen und einigen	
	Speisen	1
	Bariationen	1

	\mathfrak{F}	nha	lts	ver	zeid	nif	3.								X]
Diät auf Reisen . Obst und Getränke							•	•						•	Seite 109 109
		C.	K	o dj	bud	ŋ.									
(Kochrec	epte	mi	t 97	ähr	wei	:thb	ere	hnı	ıng	.)					
Zur Kenntnißnahme Im Allgemeinen										•	•	•			111 111
I. Suppen															113 113 114
Fleischlösung und Leguminosen Suppentaseln .	Pep	tone							•		•				114 117 119
II. Fleischspeisen Im Allgemeinen															12 1 121 121
III. Milch: Mehlspeisen Im Allgemeinen . 39—61 alphabetisch					•	•	•	•							129 129 129
IV. Eierspeisen	•														139 139 139
V. Gemüse (und Obst) 74-84 alphabetisch											•		•		$\frac{145}{145}$
VI. Getränke 85—93 alphabetisch	geo	ordn	iet												148 148
j	Э. ;	Kro	nk	eno	eſd	ridi	ten								
1. Unacidität, Dar		-		-											153
2. Unacidität mit 3. Unacidität, Upe 4. Unacidität mit 5. Ultes Magengef	pfie, Ma chw	, pi gen ür,	rog gef lei	reff dyw dyte	ive ür 2 L	U vi Naç	nän orh jene	nie er erw	ver eite	fan rur	nt) ig,	M	age	n=	155 156 157
gährung, Ulu 6. Starfe Magener narbe	weit	teru	ng	mi	t ភ្ជា)pe	rac	idit	ätı	ınd	Ge	(d)1	vür	9:	158 159

III. Behandlung im Allgemeinen	. 42
Diät und Regeln für die Nahrungsaufnahme	
Mechanische Behandlung (Spulung, Elektrisirung, Massag	e,
Hydrotherapie)	
Heilquellen	
Arzneien	. 48
Darmspülung	
Allgemeinverhalten der Kranken	. 51
B. Diätetischer Cheil.	
I. Allgemeine diätetische Grundfäte	. 53
Nahrungsbedürfniß	
Aufgabe der Diät und Rährwerthberechnung	
, , , ,	
II. Specielle Diätetif	
Nahrungsmitteltabelle	. 57
Diätformen	. 60
Nährflystiere	. 61
Anpassung und Nährwerth der Diät	. 62
Diat I; für ganz Empfindliche und Complicationen	. 64
1. Acut entzündliche Zwischenfälle	
2. Weniger empfindliche Rranke	. 65
3. Ginige Fortschritte	. 67
4 a und b. Weitere Besserung mit Hyppers und Anacidität. 5. Tiarrhöe	. 69
6. Drohende Personation (Nährklystiere)	
7. Magenblutung	
Diät II; für Hyperacidität und Dilatation	
Diät III; für einfache Hyperacidität	
Unmerkung zu den Diäten bei Hyperacidität	
Diät IV; für heilbare Unacidität (Begetarianerdiät)	
Borbemerfungen über Salzfäuregebrauch bei Diät V-VI	
Diat V; für hartnäckige Anacidität ohne Complication .	
Diat VI; für dieselbe bei geringerer Empfindlichkeit	
Diat VII; für dieselbe mit motorischer Schwäche oder Dilatatio	
Bemerkungen zu den Diätordnungen im Allgemeinen und einige	
Speisen	
Bariationen	. 107

	\Im	nha	ltŝ	verz	eich	niß									XI
Diät auf Reisen .															Seite 109
Obst und Getränke		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	109
Solt and Settante	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	100
		c.	K	o dy l	nud	j.									
(Kochrece	epte	mi	n	ähr	wer	thb	ered	hnu	ng.)					
Zur Kenntnißnahme									•	•					111 111
I. Suppen									•	•					113 113
1—21 alphabetisch g					•			•	•		•	•	•	•	114
Fleischlösung und Leguminosen Suppentaseln .					•						•		•	•	114 117 119
II. Fleischspeisen															121
In Allgemeinen						•					•		•		121 121 121
III. Mild: Mehlfpeifen	0														129
Im Allgemeinen . 39—61 alphabetisch										•	•	•	•	•	129 129
IV. Eierspeisen Im Allgemeinen 62—73 alphabetisch															139 139 139
V. Gemüse (und Obst) 74—84 alphabetisch	aeo	rbn	iet												$\frac{145}{145}$
VI. Getränke 85—93 alphabetisch															148 148
I). ;	ķra	nk	eng	eſdj	idyl	en.								
1. Anacidität, Dar	mca	tar	rh												153
2. Anacidität mit															155
3. Anacidität, Ape	pfie,	pı	:og	ress	ive	U	ıän	iie							156
4. Anacidität mit ' 5. Altes Magenges	d)w	ür,	lei	dyte	D	lag	ene	rw	eite	rur	ıg,	M	age	n=	157
gährung, Ulu 6. Starfe Magener															158
narbe						•									159

Inhaltsverzeichniß.

		Seite
7.	Hyperacidität, Hypersecretion und Magenerweiterung	160
8.	Hyperacidität und Magengeschwür (vorher verkannt)	161
9.	Geschwür mit Uebersäurung, enormen Schmerzen und lebens:	
	gefährlicher Blutung	162
10.	Magenfrebs	164
11.	Nervöser und dilatirter Magen mit verminderter und ver-	
	mehrter Salzsäure. Darmcatarrh	165
12.	Starke Magenerweiterung mit Gahrung und Salzfäure-	
	verminderung	166
13.	Neurasthenia dyspeptica	167
14.	Nervöse Dyspepsie mit mäßiger Hyperacidität und schrullen-	
	hafter Ernährung	168
15.	Nervosität, schwere Hypochondrie und Anacidität	169
Schlukbe	merkungen über Wesen und Behandlung der Ber-	
· ·	unasstörunaen	170

Meine Krankengeschichte

als Einleitung und Troft für Mitleidende.

Von

Dr. Biedert.

Aus eigenem Mißgeschick für sich zu lernen und Andere zu belehren, das scheint für den Menschen die Bestimmung des Unglücks in der Welt zu sein und wandelt es ihm zum Heil — wenigstens dem, der in Allem das Gute zu sinden weiß, dem Optimisten. Geslingt es auf diese Weise gar, den gewöhnlich zum Gegentheil geneigten Magen: und Darmleidenden für den Optimismus zu gewinnen, so ist ein frästiger Schritt zur Genesung gethan. Zunächst zum eigenen Lernen ist der Inhalt dieses Buches geschaffen worden, zur Belehrung Anderer, hatte ich mir gelobt, solle bei gutem Erfolg das Buch selbst werden. Die nun folgende Erzählung wird über die erste Entstehung und Begründung dessen, was das Buch bringt, aufklären und zugleich geeignet sein, in dem Leser, für den es bestimmt ist, die erwünschte hoffnungsfreudige Stimmung zu erwecken, aus der er den Muth und die Beharrlichkeit schöpft für den Willen, wieder gesund zu werden.

Ein empfindlicher Magen und Darm ist vielleicht bei mir ein Erbstück, meine Mutter und andere Familienglieder laborirten daran, und ich vertrug Bier und sonst Mancherlei von Jugend auf nicht Biedert u. Langermann, Diäteits.

Im Jahre 1881 wurde ich während einer in Hagenau herr= schenden heftigen Epidemie von einer sehr schweren Dysenterie (Ruhr) befallen, von der lange ein empfindlicher Reizzustand in den unteren Darmtheilen zurüchlieb. Allmählich indeß erholte fich meine Berbanung, so daß ich sogar dick zu werden auffing, was ich mir vorher nie hatte nachfagen fonnen. Die zu feiner Zeit gang geschwundene Empfindlichkeit meines Darmcanals aber äußerte fich im Jahr 1885 bei einer Reise im Tyrol und Engabin doch so stark, daß ich zwischen ben schäumenden baprischen Seideln, deren sich meine Landsleute in Pontresina freuten, mich mit dem einheimischen 3va-Bitter zur Noth bei passablem Befinden und guter Steigtraft erhalten mußte. 1888 war schon das ganze Jahr trop längerem vorsichtigen Verhalten burch berangirte Unterleibszustände gestört und die Verfügung über meinen Körper jo beeinträchtigt, daß ich bei einer Sommerreise nach Bartenfirchen die mit einem Freund geplante Besteigung der Rugfpite aufgab und mit meinen Damen mich auf den leichteren Krottenfopf beschränkte. Im Berbst auf der Rölner Naturforscherversamm= lung fiel Bekannten, die mich feit Jahresfrift nicht geschen, mein ichlechtes Aussehen auf, und ihre Fragen machten mich auf das Ernstlichere meines Unwohlseins und die Nothwendigkeit, meinen Rörperfräften mehr Rücksicht zu Theil werden zu laffen, aufmerksam.

Ich fonnte mir nun nicht verhehlen, daß außer den schon erwähnten greifbaren Störungen, die vielleicht von einem ererbten Fehler, jedenfalls aber von der früher überstandenen schweren Darmserfrankung herrührten, schwere nervöse Alterationen an dem Zustand ihr Theil der Schuld hatten — Alterationen, die hauptsächlich in Neberanstrengungen und Unregelmäßigkeit der täglichen Lebenss und Speiseordnung begründet waren, herrührend aus Jahre hindurch überhandnehmender ärztlicher und dann noch einmal in besonderssschwerem Wurf eines Jahres hinzugekommener literarischer Thätigkeit. Sine vernünstigere Sintheilung hierin mit besser geregelter Ernährung, zugleich eine auf periodische Entleerung des Dickdarms gerichtete Behandlung (milde Abführmittel in bestimmten Zwischenräumen), schienen auch eine erfreuliche Wendung herbeizusühren — als eine außergewöhnliche sanitätspolizeiliche Thätigkeit bei einer fast alle Schulkinder befallenden ansteckenden Augenentzündung an mich als

Kreisarzt und anschließend daran eine in der Stadt und im Spital verbreitete Blatternepidemie, welche Ufsistenten, Schwestern, Wärter mit besiel, an mich in dieser und der Eigenschaft als Spitalarzt unausweichliche Anforderungen stellten, nach welchen im Frühjahr 1889 die Krankheitserscheinungen einen bedrohlichen und nachhaltigen Höhepunkt erreichten.

Der Magen hatte in all' den Jahren fich nur felten einmal nach gröberen Diätfehlern durch lebelkeit, ein- oder zweimal auch durch Erbrechen, cher schon einmal durch Drücken bemerklich gemacht. in der Regel aber gab er jo wenig zu Rlagen Anlaß, und mein Appetit war ftets fo trefflich, daß ich ihn für das beste Organ meines Unterleibs hielt. Auch jest war der Sit der vordringlichsten Beschwerden tiefer, von der Mitte des Leibes, den Dünndarmen ab beginnend, wo Unbehagen, Gurren, Rolitschmerzen allmählich fast unaufhörlich Tag und Nacht mich plagten. Zeitweise erhob sich das zu heftigen Leibschmerzen, einige Zeit nach jeder Rahrungsaufnahme wurde Alles zu einer beträchtlichen Sohe gesteigert, und schon ein wenig kaltes Getränk konnte es in empfindlicher Beife hervorrufen. Es gab Gefühle von Kneifen und Leibschneiden, wie etwa einige Zeit vor einer beginnenden Diarrhöe; man fühlte gesteigerte Bewegungen burch die aanze Länge des Darms von oben bis unten in empjind= licher Weise: das Empfindlichste aber war dann die Erfolglofigkeit. das Innehalten wie vor einem plötlichen Sinderniß. Co war dies ein fehr unheimliches Gefühl, auf deffen bald zu erwähnende fatale Deutung noch andere Erscheinungen hinwirften, das aber später sich verhältnißmäßig unschuldig aufflärte als Unsammlung des in dem trägen unteren Darmende (Dickbarm) sich eindickenden Rothes, deffen Thätigkeit wohl auch noch durch leichtere Berwachfungen ober Marben= bildungen von der Ruhr her beeinträchtigt war. Indeß kommen fonst auch ohne solchen Borausgang berartige Trägheiten mit ähn= lichen Ericheinungen in diesen Darmabschnitten vor, und mogen jonach wohl auch viele Kranke, die nie an Ruhr gelitten haben, ähn= liche Beschwerben haben, wenn auch wohl felten in gleich qualender Beife. Ich fann wohl, um dies gleich hier vollständig mitzutheilen und für die nächsten Jahre vorauszunehmen, fagen, daß ich Sahre lang, von Anfang 1889 bis Ende 1891, wo ich von einer allmählichen Besserung zu berichten haben werde. Tag und Nacht keine von diefen qualenden Empfindungen freie Stunde, beghalb Rachts faum eine Stunde ruhigen Schlafs hatte, während am Tag einige Zeit nach den Mahlzeiten je nach der Stärke diefer Alles zu einer schwer erträglichen Sohe sich erhob. Geben brachte mir meist Erleichterung, während Fahren die Beschwerden stark vermehrte, liegen konnte ich Jahre lang nur mit angezogenen Beinen. Gine höchst unbequeme Bugabe war mährend diefer Zeit eine unendliche Gasentwicklung in ben Därmen, die in fortwährend gehenden Blähungen fich äußerte gemildert nur durch die mir damals fast unerklärliche Thatsache, daß diefe Gaje absolut geruchlos waren. Gegenüber dem Umftand, daß bies auch zu Zeiten einer vorwiegenden Eiweißnahrung ber Fall mar, beren Zersetzung sonft das Gegentheil erwarten läßt, und daß, wie fich später herausstellte, es fich bei mir um einen Zustand handelte, bei dem gerade in dem Ciweiß der Nahrung die meisten abnormen Bersehungen anzunehmen waren, mußte man daraus auf verhältnißmäßig ungewöhnliche Vorgänge im Darm schließen, welchen biefe Gasbildung entsprang. Erst neuere landwirthschaftliche Versuche. wonach anscheinend im Thierdarm Bakterien vorkommen, welche bas Cimeif vollständig bis zur Abspaltung reinen Stickstoffs zu gerfeßen vermögen und in meinem Fall Aehnliches vermuthen laffen, bringen ein nachträgliches Licht in die Sache. Damals fügte das Dunkel hierin noch das Räthselhafte zu dem bedrohlichen Anschein des ganzen Zuftandes; in letterem Sinn kamen hinzu Unregelmäßigkeiten bes Stuhlgangs und besonders an halb diarrhoische Stühle sich anichließende Schmerzen, die bis in den Maitdarm und After ausftrahlten und durch Druck in demfelben und zwangartige Schmerzen. fowie zutretenden Urindrang an den Zustand bei oder unmittelbar nach Ablauf des acuten Stadiums der Dysenterie (Ruhr) erinnerten. Wirkliche Diarrhöe trat Unfangs nur selten ein und auch später sehr felten mehr als einmal im Tag, nämlich Morgens, wo meistens weiche Entleerungen mit harten Brocken gemischt kamen ober biesen Die früher bei mir regelmäßige Mittagsentleerung nachfolaten. blieb dann in der Regel gang aus, wurde aber in unangenehmfter Beije durch ftundenlange Kolifschmerzen und oft heftigen Stuhldrang vertreten, der aber ohne Ergebniß blieb und nach vergeblichen An=

strengungen in qualvolle neuralgische Mastdarmschmerzen überging. jo daß ich schließlich lange Zeit möglichst unterließ, dem Drange nachzugeben. Richt minder waren die letten Stunden gegen Morgen veinigend, in denen lebhafte Rolifen, welche die regelmäßig kommende Moraenentleerung vorbereiteten, den spärlichen Schlaf fruh wieder unterbrachen. Der Stuhl felbst wies vielfach, wie fcon bemerkt, fürzere harte Brocken neben Weichem, hie und da auch längere aus mehreren Stücken bestehende oder auch aus einzelnen Anoten gufammengesetzte auf, diese auch manchmal etwas platt, wie bas Darmgeschwülften (z. B. Krebs) zugeschrieben wird; endlich mischten fich fehr bunngeformte, entweder weichere ober aus weniger Maffe bestehende Formen darunter, mit zum Theil gang geringem Durch= meffer, jog. Bleistiftfoth, wie er in Lehrbüchern als zu Darmver= engerung (Darmfrebs) gehörig beschrieben wird. Ich erwähne das jo ausführlich, weil das fehr zur Bennruhigung der Kranken führen fann, die daran gefnüpften Behauptungen aber unfinnig find und auf mangelhafter Beobachtung beruhen, wenn daraus mehr als die Möglichkeit einer Geichwulft oder Berengerung geschloffen wird. Daß das Alles höchst unschuldige Folgen einer zu Wechsel von harter und weicherer Entleerung führenden Darmträgheit fein können, zu deren Bildung die natürlichen oder narbigen Ausbuchtungen des Dickbarms einerseits, die Ringmuskeln am unteren Ende des Darms andererseits führen, hat der beruhigende Weiterverlauf bei mir gezeigt. Allerdings viel später! Damals flößten biefe Wahr= nehmungen, zu denen auch hie und da etwas Blutabgänge mit harten Stühlen oder auch, bei erfolglosen Bersuchen, manchmal mäßige Schleimabgange famen, die Beforgniß ein, daß, wenn nicht ein beginnender Krebs, mindeftens eine der von Rümell beschriebenen, zu recht üblen Folgen führenden Dieddarmverengerungen nach Ruhr vorliegen könne. Eine Untersuchung durch befreundete Chirurgen ichien ben Berbacht infofern zu bestätigen, als elastische Darmfonden felbst unter Wassereinfluß nicht höher als ca. 13 cm eingebracht werben fonnten. Es schien also hier eine mit dem Finger nicht mehr erreichbare ziemlich enge Stelle vorhanden; auch Rümell felbst hielt dies nach den vorstehend geschilderten Umständen für fast sicher und hatte die Freundlichkeit, mir eine nähere Untersuchung und Behandlung in Hamburg anzubieten. Vorher mußte eine gelegentlich obiger Untersuchung festgestellte Aftersissur (eine ziemlich große wohl noch von der Ruhr herrührende Schrunde am After) beseitigt werden, was der freundlichen Hülfe meiner Collegen Professoren S. und F. Fischer in Straßburg mittels Durchschneidung des Schließmuskels und Ausbrennen der Fissur radical gelang. Die daran geknüpfte Hoffnung, daß die, vielleicht nur reslectorisch hiervon herrührenden, Beschwerden danach allmählich sich verlieren würden, ging indeß leider nicht in Erfüllung, ich aber ging zwei dis drei Monate später nach definitiver Heilung Ende Juli 1889 nach Hamburg. Hier dei persönlicher Untersuchung kam Kümell von der Idee einer Verengerung bald zurück und schloß sie wenigstens für die der Sondirung zugängslichen Theile geradezu aus.

Inzwischen hatte ich in meiner im Frühjahr noch guten Er= nährung beträchtlich gelitten, schon nach der ersten Operation zu Hause war mein ca. 80 kg mit Kleidern (fünftig ist das Gewicht immer auf dieselben Rleider reducirt und unter gleichartigen Verhältniffen bestimmt) betragendes Körpergewicht auf 76 zurückgegangen, ich hatte sehr schlecht und frank ausgesehen. Durch Zusat von Milch, Zwieback 20. zu einer vorher vorwiegend animalischen Diät hatte jenes sich feiner früheren Söhe genähert. In Hamburg ging es aber trop gleicher reichlicher Verpflegung wieder zurück unter Vildung majfiger weicher Entleerungen, wenn auch nur einmal täglich. Nun follten Seebader meine überarbeitete Constitution und Ernährung verbessern! Ich er= reichte aber auf Sylt nur einen angenehmen interessanten Aufenthalt und Heilung eines im Gefolge meiner Fissuroperation aufgetretenen hartnäckigen Eczems, dagegen in der zwar trefflichen, aber wieder vorwiegend auf Fleischspeisen eingerichteten Verpflegung meines bortigen Gafthofs weder eine Beseitigung meines nun ausgesprochenen Darmcatarrhes, noch eine Besserung meines Körpergewichtes.

Eine ziemlich fatale Errungenschaft nahm ich noch mit, nämlich die Meinung, daß ich dem seitherigen stärkeren Milchgenuß meine Neigung zur mehr diarrhoischen Entleerung verdanke, welche Meinung anscheinend durch unwilltommene Folgen zeitweiser Versuche mit der in der Sylter Ernährung sonst keine große Rolle spielenden Milch ebenso, wie durch die Ansicht einiger besteundeter Collegen bestätigt

Als ich mich nun zu ruhigem Aufenthalt bei meinen Eltern und Schwiegereltern wieber nach Süddeutschland gurudzog, ging ich deßhalb zu einer vorsichtigen Bratendiät mit leichten Gemüsen, Gierkaffee, Cacao, Schleimsuppen (Avenacia mit Eigelb), Giern, Zwieback- und geröftetem Weck über, indem ich anfangs auch von letteren noch sehr wenig nahm und später erft mehr, sowie etwas füße Gelatine oder ein wenig feinen Pudding zufügte. Mein Gewicht ging babei noch etwas zurud auf 75 kg, ber Stuhlgang wurde nicht besser, Leibschmerz, Nervosität und Schlaflosigkeit blieben die gleichen oder bei befonderen Anlässen. wie Erfältungen, fo auf der stürmischen Neberfahrt nach Sylt, konnten sich die Schmerzen in den untern Darmabschnitten fast bis zur Unerträglichkeit steigern. Für diese heftigen Anfälle, wie die unaufhörlich wiederkehrenden Beschwerden und die schlaflosen Rächte habe ich mir es nun zur unverbrüchlichen Regel gemacht, schmerzstillende und Schlafmittel nur im außerften Nothfall zu nehmen, und obwohl ich sie immer bei mir führte, habe ich diesen Kall doch bis ans Ende ausgeschloffen; felbst in jener febr fatalen Mitter= nachtsftunde nach der Anfunft in Sylt, wo ich das Morphiumfläschchen schon auf dem Nachttische bereit stehen hatte, genügte ein 1/2 stündiges Abwarten und die beruhigende Nähe des Hülfsmittels, um dieses schließlich entbehrlich zu machen. Ich halte diese Mittheilung für sehr wichtig, weil sie vielleicht manchem weiteren Ruin durch die Zeit= Krankheit des Morphinismus vorbengen kann.

Auch für die Schlaflosigkeit habe ich schon Manchem und will es hier möglichst Vielen gerathen haben, statt der arzueilichen, für Nerven und Magen zu bedenklichen Mittel zunächst mein erprobtes einer eben interessanten, aber nicht aufregenden Lectüre anzuwenden. Ich versdanke es des guten Walter Scott's sämmtlichen Werken und schließelich der 18bändigen Weber'schen Weltgeschichte 1), daß ich den Anfällen einer von Schmerzen aufgestachelten nervösen Schlaflosigkeit widersstehen konnte, ohne zu den bei der vielzährigen Dauer sicher ruinirens den betäubenden Mitteln zu greisen. Das soll kein Anlaß zum Spott über diese braven Autoren sein, im Gegentheil! Eine langweilige

¹⁾ Aus ben ungebundenen Bänden nur immer einige Bogen abgetrennt, um fie leicht halten zu können.

Schreiberei bringt einem geauälten Korver und aufgeregten Geift feinen Echlaf. Gie muß jo anregend fein, um die Gedanken und Porfiellungen zu fich hin zu ziehen, ohne inder fie felbitftandig wieder jo fehr durch ivannende Darftellung, wie etwa die Spielhagen's, ober ben raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. gefnüvite historiiche Roman oder die behagliche Historie haben mir. bes Abends beim Hinlegen, und fo oft ich wiederholt Nachts wieder aufgestört wurde, jum rubigen geiftigen Gleichgewicht, das wieder eine Zeit des Schlafes ermöglichte, verholfen. 3ch halte es für werthvoll, das Redem zu jagen, der es nöthig hat. 3ch habe durch fammtliche Werfe Scott's und bis in den 7. Band Weber's binein biefer bedurft und fie jede Nacht dafür gepriefen, wenn ich raich mit bem Ausbläfer feine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne fich wieder aufzustören, die Lampe zu löschen) mir den Moment des Ginichlafens ficherte. Seit 1-2 Sahren liegen die Blätter mahrend der Nacht nur, bocht felten benust, neben mir.

Answijchen hatte im Gerbu 1889 Gerr Proj. Rusmaul noch einmal die Güte, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Rehlen jeder umidriebenen oder allge= meinen Auftreibung von einer Darmverengerung feine Rede fein fonne, und billigte zugleich meine Absicht, durch Svülungen des Did= barms dem abnormen Zuftand dieses Organes entgegenzuwirken, unter aleichzeitiger Verwendung von Wismuth, bas ich indeß erft ipater mit ber Verwendung größerer Maffen von Bismuthum salicylic. nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhoe zur Anwendung Much etwas Milch verwandte ich wenigitens im Cacao und als Brei auf feinen Rath bei meiner Diat wieder. Go brachte ich, Winters in meine Thätigkeit gurudgekehrt, mit Beginn bes biefen wenigstens ohne fichtliche Weiterverschlimmerung zu. liche warme Priefinitellmichlage um den Leib erwiesen fich einiger= maßen ichmerglindernd. Dower'iche Pulver, Dviumvillen, Hollenftein= villen, Kohlenvulver wurden gegen Blähung, Schmerz und Diarrhoe erfolglos verlucht. Auch länger wiederholte Berluche mit Seidelbeer= abkochung Abends brachte mir, im Gegeniat zur gewöhnlichen Wirfung bei Undern, nur eine vermehrte Diarrhoe, jo daß oft der dunne ichwarze Beidelbeerstuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Maffen zum Vorschein kam. Nur die energische Wismutheur (dreis dis viermal täglich 0,3-0,6) neben den Darmspülungen (alle 2-3-4 Tage eine Dickdarmausspülung $1-1^{\frac{1}{2}}$ $1^{-60/00}$ iger Kochsalzlöfung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder sesteren und gesformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichseit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszusuhr nun auch das Körpergewicht wieder dis auf 78,5-79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemildert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge ber im letten halben Jahr mich ftärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und deßhalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauhen Alb. Hier controlirte ich mit Hülfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und sette, da Rostuntersuchungen eine ausreichende Kettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250-350 g jüßen Rahm per Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diat. Dieselbe enthielt danach 130-134 g Eineiß, 102-104 g Sett, 264-290 g Rohlenhydrate, barin ca. 2600 Caloricen 1). Genaue Untersuchung ergab, daß von ben festen Stoffen der Nahrung nur 6-7% unverdaut wieder entleert wurden. Bon den genoffenen 130 g Eiweiß fonnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Barnstoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Giweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g fonnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Rörperfleisch angesett gelten.

Danach schien ich also Siweiß sehr bestriedigend zu verdauen und Fleisch und Sier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geseignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2000 Caloricen für eine leichte Beschäftigung nicht ersorberlich schienen, so sehren wir sest, daß die Nahrungszusuhr

^{1) =} Wärmeeinseiten, die beim Verbrennen dieser Nährstoffe im Körper bem letteren zu nut fommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesett werden könne.

Im Anfang des Winters war ich indeß genöthigt, vorübergehend schon einmal noch mehr, zu gang leichter Diät zurückzugeben, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht sich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt fei. Die Sache ging aber bald vorbei, und ich verbrachte bei meiner früheren Diat den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als seither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber trot der rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann ent= stand ohne jeden äußeren Unlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit schließlicher Steigerung zu schleimig-blutigen Entleerungen, daß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Sahrzehnt schon darüber spurlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Hagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zulet anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht dabei außerdem rapide dis unter 72 kg gesunken war, so schien ich vor dem Bankerott zu stehen, dem ich zunächst auszwich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setze mir das energische Zureden von Prof. Kassowith, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interesse dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Borurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Ersolg gab ihm Recht, indem bei Milch und dann hinzukommenden seinen Mehlspeisen der Darmcatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Sier und leichtes Fleisch zugesügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarmstranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heimweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jett von Dr. Ineichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ges

Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, schict. es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er ftets die Bepflogenheit habe, den Verdamingsichlauch vom Magen ab in Untersuchung zu nehmen und dabei in letterem oft die unerwartetsten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf den Borichlag, es bei mir ebenjo zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als sehr ausdrucksvolles Zeichen einer stärkeren Magen= erfrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzfäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Probemablzeiten, dabei allerdings kein Zeichen von stärkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens feine Zeichen von abnormen Gährungen in demfelben. Das klärte rudwärts über das feither Beobachtete fehr aut auf, das Kehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Anhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um jo stärkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser ganze Inhalt aufgeladen murde und zwar in schlecht für die Reforption, um fo mehr wegen Mangel an (der besinficirenden) Salzfäure für die Zerfehung geeignetem Zustande. Roch schlimmer war dies geworden dadurch, daß meine Darmerkrankung die in solchen Källen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr fräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daher das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Koliken, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es end= lich flar, daß es eine Irreführung war zu glauben, Siweißnahrung fei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine fräftige Ciweifresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Hülfe des Wismuths verhältnißmäßig zersetungefrei gehaltenen Darm zu Stande gefommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im darauffolgenden Winter hatte diefer überan= strengte Mechanismus nach und nach verfagt. Ich war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Neberreizung und Zersetzung im Darm zu bem ichon geschilberten Ausbruch heftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperöfonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diät gesetzt, etwa wie die später angegebene Diät IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Mehlspeisen, Zwieback 20., die jest in unserer Diat IV enthalten find, und war jum zweiten Mal erstaunt, wie fich trot größeren Mengen von Obst- und grünen Erbsenbreien, felbst hie und da Bohnen, meine feitherige Neigung zu Diarrhoe in folche Berftopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines franken Darmes noch fräftig fort und kehrte auch hie und ba Reigung zur Diarrhoe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darm= catarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen aus= gebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen fennen. Siebei zeigte fich die Schwere meiner alten Darmerfrankung in mächtigen Schleimmaffen, die ichließlich aus dem entleerten Darm noch gespült wurden, und die fich erft im Lauf der Jahre mit eintretender Befferung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung darüber, daß feinerlei erheblicher Grad von Did= barmverengerung bei mir bestehen fonne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei benen ich beliebig viel Wasser leicht einführen fonnte, fonnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe. daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebse 2c. nur eine je nach dem Sitz beichränkte Menge Waffer einlaffen, indem fie felbit und die vor ihnen gestauten Rothmassen ein unüberwindliches Sinderniß bilden. Dr. Ineichen hatte nun die Methode, nach Entleerung des Darms, welche der Patient durch wiederholte Ginläufe felbft hatte bewirken müffen, eine lange und dicke weiche Sonde unter fortwährendem Flüffigkeitszufluß (1/2 % ige Tannin=, Ichthvollöfung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit feine Fluffig= feiten dabin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz an= standslos, während das Miklingen eines ähnlichen Erperiments 21/2 Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Beforgniffe gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in ber Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen fann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jegiges Verfahren ift nachher S. 51 beidrieben.

Wenn nun meine neue Diät auch meine Diarrhöe beutlich, mein Befinden etwas verbesierte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzsäure bei

mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnelichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Bor meiner Heimschr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Ineichen eine Diät, die jetzt Mitztags Fleisch unter Beifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in diefer Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diätetischen Behandlung: eine solde Tagesnahrung zu construiren, die eben dem Nahrungsbedürfniß genügte, d. i. fowohl die erforderlichen Mengen von Calorieen, als auch das nöthige Ciweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Settmengen enthielt; bes ferneren bafür eine angenehme Speifegufammenfegung am Tag und eine genügende Abwechstung für die Woche Dafür waren nun, außer generellen Vorschriften, gar zu finden. keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tischfertiger Speisen. Ich mußte mir deßhalb für die lette erst die Methode der Berechnung aller Kochzufäte für eine Portion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinanderpaffen. Ich habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Rüchen= operationen nicht so glatt gingen, manchmal fast gange Tage gugebracht, um darüber klar zu werden, mas ich am Tage effen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Sache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben wolle, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden "Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines Haufes noch fo viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Praris eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechstungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (f. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1% igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jest noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3% wieder beifügen.

Salzfäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleischtagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Tropfen; eine energischere Bendung zum Bessern aber erfuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin ein= treten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jest ftatt beren die Bälfte der doppelt so starken concentrirten Saure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch fein Ueber= ichuß von Salzfäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nüplich noch weiter in ber Menge geben. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch feinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhoe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2-1-0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmeatarrh auftritt, drei bis fechs Tage lang; zulett auch wieder das jalpeterjaure an Stelle des in seiner Conftruction etwas unzu= verläffigeren falicylfauren. Lielleicht wird letteres auch burch Salzfäure im Magen zersetzt und verdient noch defhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Sligir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigs feit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eifer auf die mir so nüglich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstützt von meinem ehemaligen

Affistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorzgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Unterzsuchungen 1) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung sestzstellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäuresproduction so gut wie ganz sehle, dis auf vielleicht 15—18—20 mg, bei einem Deficit von 95—120 mg in 100 ccm Sast, aber erhaltener Pepsinverdauung (Eiweißscheibe in 1—3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Vortheil.

Obwohl fich hierbei wieder stets herausstellte, daß mein Magen fich sehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45-50 Minuten nach dem Probefrühftück ichon aushebern mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine fünftliche Reinigung des Magens von Speiferesten nicht nöthig war, versuchte ich boch längere Zeit mit Salzwasser= fpulungen auf die Magenschleimhaut einzuwirten. Ich hatte bei nicht ganz kleinen Kindern durch jolche die auch da mehrmals fehlende Salzfäure wiederkommen sehen. Bei mir versagte auch dieses Mittel, aber es führte wiederholt trot aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stüdchen Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herausfam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die fich fo leicht anlegte, daß von allen unferen Patienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft paffirte, daß ich auf die Spülung außer in einem vereinzelten Nothfall gang verzichten mußte. Gin Drücken und Aufstoßen zersetzten Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirften Neberladung wurde vor mehreren Jahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber feit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim=

¹⁾ Beröffentlicht in Birchow's Archiv. Bb. 128. 1892.

Schreiberei bringt einem gequälten Körper und aufgeregten Geift feinen Schlaf. Sie muß fo anregend fein, um die Gedanken und Vorstellungen zu sich bin zu ziehen, ohne indeß sie selbstständig wieder fo fehr durch spannende Darstellung, wie etwa die Spielhagen's, ober den raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. geknüpfte historische Roman oder die behagliche Historie haben mir. bes Abends beim Hinlegen, und fo oft ich wiederholt Rachts wieder aufgeftört wurde, zum ruhigen geistigen Gleichgewicht, das wieder eine Reit des Schlafes ermöglichte, verholfen. Ich halte es für werthvoll, das Jedem zu fagen, der es nöthig hat. Ich habe durch fämmtliche Werke Scott's und bis in den 7. Band Weber's hinein biefer bedurft und sie jede Nacht dafür gepriefen, wenn ich rasch mit bem Ausbläser (eine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne sich wieder aufzuftören, die Lampe zu löschen) mir den Moment des Einschlafens sicherte. Seit 1—2 Jahren liegen die Blätter mährend der Racht nur, höchst selten benutt, neben mir.

Anzwischen hatte im Gerbst 1889 Herr Prof. Rufimaul noch einmal die Güte, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Fehlen jeder umschriebenen oder allge= meinen Auftreibung von einer Darmverengerung feine Rede fein fönne, und billigte zugleich meine Absicht, durch Spülungen des Dickbarms dem abnormen Zustand dieses Organes entgegenzuwirken, unter gleichzeitiger Verwendung von Wismuth, das ich indeß erft später mit der Verwendung größerer Massen von Bismuthum salicvlic. nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhoe zur Anwendung Auch etwas Milch verwandte ich wenigstens im Cacao und als Brei auf seinen Rath bei meiner Diät wieder. So brachte ich. Winters in Beginn des meine Thätiakeit zurückgekehrt. diesen wenigstens ohne sichtliche Weiterverschlimmerung zu. liche warme Priegnit-Umschläge um den Leib erwiesen sich einiger= maßen schmerzlindernd. Dower'iche Pulver, Opiumpillen, Höllenstein= pillen, Kohlenpulver wurden gegen Blähung, Schmerz und Diarrhöe erfolglos versucht. Auch länger wiederholte Versuche mit Beidelbeer= abkochung Abends brachte mir, im Gegenfat zur gewöhnlichen Wirkung bei Andern, nur eine vermehrte Diarrhöe, jo daß oft der dunne schwarze Heidelbeerstuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Daffen

zum Vorschein kam. Nur die energische Wismutheur (dreis dis viermal täglich 0.3-0.6) neben den Darmspülungen (alle 2-3-4 Tage eine Dickdarmausspülung $1-1^{\frac{1}{12}}$ $1^{-60/00}$ iger Kochsalzssöfung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder festeren und gesformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichseit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszusuhr nun auch das Körpergewicht wieder dis auf 78.5-79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemildert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge der im letten halben Jahr mich stärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und beschalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauhen Alb. Hier controlirte ich mit Bulfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und sette, da Kostuntersuchungen eine ausreichende Kettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250-350 g füßen Rahm per Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diät. Dieselbe enthielt danach 130-134 g Eineiß, 102-104 g Rett, 264-290 g Rohlenhydrate, barin ca. 2600 Caloricen 1). Genaue Untersuchung ergab, daß von ben festen Stoffen ber Rahrung nur 6-7% unverdaut wieder entleert wurden. Von den genoffenen 130 g Eiweiß fonnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Harnstoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Giweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g fonnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Körperfleisch angesett gelten.

Danach schien ich also Ciweiß sehr befriedigend zu verdauen und Fleisch und Gier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geseignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2000 Caloricen für eine leichte Beschäftigung nicht erforderlich schienen, so sehren wir sest, daß die Nahrungszufuhr

^{1) =} Wärmeeinheiten, die beim Verbrennen dieser Nährstoffe im Körper bem letteren zu nut fommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesett werden könne.

Im Anfang des Winters war ich inden genöthigt, vorübergehend ichon einmal noch mehr, zu gang leichter Diat zuruckzugeben, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht sich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt fei. Die Sache ging aber bald vorbei, und ich verbrachte bei meiner früheren Diat den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als seither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber trot ber rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann ent= stand ohne jeden äußeren Unlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit ichließlicher Steigerung zu schleimigeblutigen Entleerungen, baß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Jahrzehnt ichon darüber jourlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Sagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zulet anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht babei außerdem rapide dis unter 72 kg gesunken war, so ichien ich vor dem Bankerdtt zu stehen, dem ich zunächst auszwich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setzte mir das energische Zureden von Prof. Kassowitz, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interise dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Borurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Ersolg gab ihm Necht, indem bei Milch und dann hinzukommenden seinen Mehlspeisen der Darmcatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Sier und leichtes Kleisch zugefügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarms kranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heinweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jett von Dr. Ineichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ges

schict. Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, daß es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er ftets die Bepflogenheit habe, den Verdanungsschlauch vom Magen ab in Unterfuchung zu nehmen und dabei in letterem oft die unerwarteisten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf ben Borichlag, es bei mir ebenjo zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als sehr ausdrucksvolles Zeichen einer stärkeren Magenerfrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzfäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Brobemahlzeiten, dabei allerdings fein Zeichen von ftarkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens feine Zeichen von abnormen Gährungen in bemfelben. Das klärte rudwärts über das feither Beobachtete fehr gut auf, das Fehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Inhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um so ftarkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser gange Inhalt aufgeladen murde und zwar in schlecht für die Resorption, um fo mehr wegen Mangel an (der desinficirenden) Salzfäure für die Zerfehung geeignetem Zustande. Hoch schlimmer war dies geworden dadurch, daß meine Darmerfrankung die in solchen Fällen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr fräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daher das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Rolifen, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es endlich flar, daß es eine Frreführung war zu glauben, Eiweißnahrung fei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine fräftige Ciweißresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Hülfe des Wismuths verhältnißmäßig zersetzungsfrei gehaltenen Darm zu Stande gefommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im barauffolgenden Winter hatte dieser überanstrengte Mechanismus nach und nach verjagt. Sch war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Ueberreizung und Zersetzung im Darm zu bem ichon geschilberten Ausbruch beftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperöfonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diat gesetzt, etwa wie die später angegebene Diat IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Michlipeifen, Zwieback 20., die jest in unferer Diat IV enthalten find, und war jum zweiten Mal erstaunt, wie sich trop größeren Mengen von Obst- und grünen Erbsenbreien, selbst hie und da Bohnen, meine seitherige Neigung zu Diarrhöe in solche zu Verstopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines franken Darmes noch fräftig fort und kehrte auch hie und da Neigung zur Diarrhöe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darm= catarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen aus= gebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen tennen. zeigte sich die Schwere meiner alten Darmerfrankung in mächtigen Schleimmaffen, die ichließlich aus dem entleerten Darm noch gefpult wurden, und die fich erft im Lauf der Jahre mit eintretender Befferung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung barüber, daß feinerlei erheblicher Grad von Dicbarmverengerung bei mir bestehen fonne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei benen ich beliebig viel Waffer leicht einführen fonnte, konnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe, daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebje 2c. nur eine je nach dem Sit beichränkte Menge Waffer einlaffen, indem fie felbit und die vor ihnen gestauten Kothmassen ein unüberwindliches Hinder= niß bilden. Dr. Ineichen batte nun die Methode, nach Entleerung des Darms, welche der Patient durch wiederholte Ginläufe felbst hatte bewirten muffen, eine lange und diche weiche Sonde unter fortwährendem Flüffigkeitszufluß (1/2 %) ige Tannin=, Ichthnollöfung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit feine Fluffiafeiten dahin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz an= standslos, während das Mißlingen eines ähnlichen Erperiments 21/2 Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Beforgniffe gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in ber Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen fann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jegiges Berfahren ift nachher S. 51 beidrieben.

Wenn nun meine neue Diät auch meine Diarrhöe deutlich, mein Befinden etwas verbesserte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzfäure bei

mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnelichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Vor meiner Heimschr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Ineichen eine Diät, die jetzt Mitztags Fleisch unter Veifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in dieser Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diä= tetischen Behandlung: eine jolde Tagesnahrung zu construiren, die eben dem Rahrungsbedürfniß genügte, d. i. fowohl die erforderlichen Mengen von Catoricen, als auch das nöthige Ciweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Jettmengen enthielt; bes ferneren bafür eine angenehme Speisezusammensetzung am Tag und eine genügende Abwechstung für die Woche Dafür waren nun, außer generellen Borichriften, gar zu finden. keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tijchfertiger Speisen. 3ch mußte mir deß= halb für die lette erst die Methode der Berechnung aller Kochzusätze für eine Portion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinander= paffen. 3ch habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Rüchenoperationen nicht so glatt gingen, manchmal fast gange Tage gugebracht, um darüber flar zu werden, was ich am Tage effen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Cache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben motte, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden "Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines Hauses noch fo viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Pragis eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechselungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (f. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1% igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jetzt noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3% wieder beifügen.

Salzfäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleisch= tagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Tropfen; eine energischere Wendung zum Bessern aber ersuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin ein= treten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jest ftatt beren bie Bälfte der doppelt so starken concentrirten Säure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch fein Ueber= ichuß von Salzfäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nütlich noch weiter in der Menge gehen. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch feinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhoe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2-1-0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmcatarrh auftritt, drei bis fechs Tage lang; zulett auch wieder das salpetersaure an Stelle des in seiner Conftruction etwas unzu= verläffigeren jalientfauren. Lielleicht wird letteres auch durch Salz= fäure im Magen zersetzt und verdient noch defhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Clixir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigsfeit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eiser auf die mir so nüglich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstüßt von meinem ehemaligen

Affistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorzgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Unterziuchungen 1) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung festzkellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäuresproduction so gut wie ganz sehle, dis auf vielleicht 15-18-20 mg, bei einem Desicit von 95-120 mg in 100 com Sast, aber erhaltener Pepsinverdauung (Eiweißscheibe in 1-3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Vortheil.

Obwohl fich hierbei wieder ftets herausstellte, daß mein Magen fich fehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45-50 Minuten nach dem Probefrühltück ichon aushebern mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine fünftliche Reinigung des Magens von Speifereften nicht nöthig war, versuchte ich boch längere Zeit mit Salzwasser= fpullungen auf die Magenschleimhaut einzuwirken. Ich hatte bei nicht aanz kleinen Kindern durch jolche die auch da mehrmals fehlende Salzfäure wiederkommen feben. Bei mir verfagte auch Diefes Mittel, aber es führte wiederholt trot aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stückhen Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herausfam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die fich jo leicht anlegte, daß von allen unseren Patienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft paffirte, daß ich auf die Spülung außer in einem vereinzelten Rothfall gang verzichten mußte. Gin Drücken und Aufstoßen zersetzen Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirften Ueberladung wurde vor mehreren Jahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber feit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim=

¹⁾ Beröffentlicht in Birchow's Archiv. Bb. 128. 1892.

hautsetzchen hatte übrigens außer manchmal 24stündigem Druckgefühl niemals üble Folgen — weßhalb also diese möglichen Zufälle beim Sondiren nicht zu beunruhigen brauchen. Beruhigt haben sie mich sogar noch in einer Hinsicht, indem die Mikroskopirung der Fetzchen das Borhandensein eines dichten Lagers ziemlich normal aussehender Magendrüsen kennen lehrte, bei denen also meinethalben die obersstächlicheren, Salzsäure bereitenden Zellen in ihrer Function gesichädigt sein mochten, die aber den Schluß erlaubten, daß eine schwerere interstitielle Entzündung oder gar beginnender Drüsensschwund (Magenatrophie, Magenphthise) wohl noch nicht zu besfürchten war.

Es können sonach diese schweren und vollkommenen Functions= störungen von langer Dauer vortommen, ohne daß beghalb eine großartige materielle Schädigung der Organe, die zu einem unvermeidlichen Siechthum führen mußte, zu Grunde zu liegen braucht. In den Krankengeschichten am Schluß werden wir unter Nr. 1 noch einmal einen ebenso schweren Mangel der Magenthätigkeit mit ver= hältnigmäßig noch geringeren allgemeinen Folgen fennen lernen. Ich fonnte dann nach Unwendung des stärkeren Salzfäuregebrauchs zu ber etwas angenehmeren und noch etwas mehr im Bereich gewohnter Ernährung liegenden Diät VI übergeben, mit deren 2350-2550 Ca= loricen bietendem Gehalt ich mich bis zum März 1892 auf ein Körpergewicht von ca. 75 kg aufschwang und auf einem solchen von 75-76,5 kg dauernd erhalte, auch mein Befinden im Großen und Bangen stets etwas verbessere. Die bas Leben verbitternden und bie Stimmung und Leistungsfähigkeit herabsehen Blähungen und Rolifen find fehr viel weniger und auf fürzere Zeiten des Tages beschränkt geworden und lassen die Nächte gewöhnlich gang oder fast gang frei. Ebenjo hat die Neigung zu Diarrhoe nachgelaffen, fo daß felbst Wochen vergeben, ohne daß fie zum Durchbruch fommt und ich dann manchmal denke, wieder relativ gefund zu werden. Bis jett hat mich aber noch jedesmal eine meist plötliche Verschlimmerung ber erwähnten Dinge für einen oder mehrere Tage wieder jah aus diesem ichonen Traume aufgeschreckt. Es ift nicht felten im Zusammenhang mit fleinen Recheiten in der Ernährung, welche ein längeres Wohl= befinden mitbringt, einem Versuch von frischem Obst (Birnen, Kirfchen,

besonders Erdbeeren), von etwas Gemüse, ausnahmsweise einmal einem Biertrunk, einer längeren Nachtschwärmerei, daß biefe Berschlimmerungen eintreten. Defter und nachhaltiger werden sie wohl veranlaßt durch ein Nebermaß und dann eine gewisse nervöse Haft in beruflicher und sonstiger geistiger Thätigkeit, zu ber meine vielseitigen Engagements mich gegen mein besseres Wiffen und Wollen immer wieder einmal verführen. Unschuldigere Zwischenfälle treten ein, wenn ein mehrtägiges Särterwerden und Ungenügen der Stuhlentleerung eine ftarfere Empfindlichfeit und Reaction bes Darmes mit mehr Absonderung desselben, größeren und dadurch zum Theil weicheren Entleerungen veranlaffen. Dem begegne ich burch alle acht Tage wiederholte Reinipülung des Darmes mit lauem Waffer bei ber erften und 0,6 %iger Rochfalzlöfung bei ber folgenden Spülung, bis Reinheit der Abgänge erzielt ift. So oft neuerdings der Wunsch nach Bequemlichkeit und größerer Ungebundenheit versucht hat, mit einer nur vierzehntägigen berartigen Operation fich abzufinden, fo oft habe ich nach einiger Zeit zum achttägigen Turnus zurückkehren müssen. Ich hoffe aber wenigstens dahin zu kommen, daß einer gründlich wiederholten in den nächsten acht Tagen nur eine einmalige Gingießung zur groben Leerung des Darmes folgen fann. Dieje ift in Auftänden, wo langiährige Darmreigung und vielleicht Narbenbildung zu fürchten ift, doch wohl als dauernde Magregel beizubehalten, damit man vermeibet, was ich als schwere Folgen häusiger Reizung durch verhaltene Kothmassen gesehen zu haben glaube: ringförmigen, ichrumpfenden Krebs des Dietdarms. Zedenfalls halt die regelmäßige periodische Entleerung dieses Darmtheiles Alles beffer in Ordnung. Medicamen= toje Nachspüllungen braucht man nur eintreten zu laffen, wenn häufigere diarrhoische Entleerungen wieder einen stärkeren Darmeatarrh verrathen. Hier greife ich bann außerdem, vielleicht zwei- bis dreimal im Jahr, immer wieder einmal vorübergehend zum inneren Gebrauch des Wismuths.

Ich würde vielleicht zu einem im Ganzen noch besseren Besinden rascher gelangen, wenn ich einmal einige Monate zu einem ruhigeren, mit behaglicher Bewegung im Freien gemischten Leben kommen könnte, wie manche meiner Patienten aus sicheren bürgerlichen Berusen, 3. B. ber in Nr. 1 ber "Krankengeschichten". Bis jetzt ist mir es vielseitig Biedert u. Langermann, Disteit.

kommenden, oft wohlgemeinten, aber im Gesammten übel wirkenden Anforderungen gegenüber noch nicht gelungen, und ich komme deßhalb nur zu einer langsamen Besserung mit trot alledem ziemlich gutem, meine Freunde beruhigendem Aussehen. Am schlimmsten ist der Besinn des Sommers — ich weiß nicht, ob als Folge der gerade in den Winter sich besonders zusammendrängenden vielseitigen Uebersanstrengungen oder auch einsach der beginnenden heißen Witterung. Ich wende große Sorgsalt darauf, daß meine Speisen dadurch nicht verderben — mit Kochen und Siskühlung —, aber selbst trot Meiden von Obst und manchmal ohne jeden bekannten Fehler befällt mich dann hie und da eine unerklärliche Diarrhöe mit Gewichtsverlust, die an Insection des Verdauungsapparates mit gefährlichen Luftpilzen benken läßt, so hypothetisch das auch sein mag. Mißbrauch von Gestränken, selbst von Wasser, der bei anderen Leuten wohl als Erklärung herangezogen wird, meide ich auch zu dieser Zeit zuverlässig.

Was die Lebensweise betrifft, so finde ich eine kalte Douche regelmäßig Morgens nach dem Aufstehen, im Nothfall eine kalte Abwaschung ungemein wohlthätig auf das Befinden im Allgemeinen, wie des Unterleibs im Besonderen. Sine regelmäßige Ruhe nach dem Mittagessen habe ich auch als unentbehrlich dis jetzt durchgeführt, leider es aber nicht so regelmäßig mit einer mäßigen Bewegung im Freien und noch fast gar nicht mit zeitigem Zubettegehen halten können, wie das sicher für solche Zustände wünschenswerth und von wohlthätiger Wirfung wäre. Noch will ich einen systematischen Verssuch mit kalter Prießnißischer Sinwicklung des Abends machen, die ich jetzt für mehrere Stunden oder die ganze Nacht an die Stelle der in früheren sehr empfindlichen Zeiten angewandten warmen Prießniße sehen will.

Ich habe es gelegentlich der Nürnberger Naturforscherversammlung von 1893 zum ersten Mal wieder gewagt, in etwas unregelmäßigeren Verhältnissen zu reisen, während ich sonst und auch jetzt noch immer vorziehe, in festen Gebirgsaufenthalt mit stereotypirter Verpflegung zu gehen, wie besonders dem reizenden Sitz meines Freundes Camerer in Urach, auch einen ruhig-freundlichen einfachen Ort wie Hindelang in den bayrischen Alpen (Prinz Luitpold-Bad, bei dem gefälligen Chepaar Schmitt und dem guten Collegen Dr. Gerl). Ich habe auf Reisen bemerkt, daß man leicht Gefahr läuft, eine aus zu viel Eiweiß (Fleisch) und zu wenig Mehlspeisen zusammenzgesette Kost zu bekommen, man sei denn in Wien, wo die Lebenszvirtuosität zu Hause ist und auch diesen Theil der materiellen Lebenszunterlage mit seinen trefslichen Mehlspeisen und Beilagen gut geordnet hat. So habe ich mich in den Strapazen und Freuden der Wiener Natursorscherversammlung geradezu erholt — Vieles freisich der freundschaftlichen Fürsorge lieber Collegen verdankend. Daß kurzes Kaltbaden, mäßiges Vergsteigen nühlsche Dinge für Verdauungszleidende sind, glaube ich nicht bloß als Liebhaber dieses kleinen Sports behaupten zu können; wahrscheinlich auch das Nadeln. Auf dem Belociped habe ich es in einigen Versuchen leider nur noch zum Umfallen gebracht. Aber unserem schweren Patienten Nr. 9 der "Krankengeschichten" (s. hinten) scheint es vortresslich bekommen zu sein.

Neber das Schickfal der Salzfäure will ich noch Kolgendes beibringen: Rach Balter und Coronda wird bei Sunden und Menichen nach Zufuhr von Salzfäure die Ummoniafausscheidung im Urin erheblich gesteigert, durch Zufuhr von kohlenfaurem Natron finkt diefelbe nach 3. Munt unter die normale Größe. Hierdurch wird die Reaction des Urins beeinflußt. Er ift im ersten Kall nicht fo ftark, im letteren nicht jo schwach fauer, bezw. nicht jo alfalisch, als nach der zugeführten Säure und Alfalimenge zu erwarten gewesen wäre. Man erklärt diesen Befund befanntlich, wie folgt: Durch die Berfetung bes Ciweiß bei ben Stoffwechselvorgangen entsteht gunächft fohlensaures Ummon als Vorstufe des Harnstoffs. Die Bildung des letteren aus dem fohlensauren Ammoniak wird zum Theil verhindert. wenn viele starte Saure, 3. B. Salzfäure, zugeführt wird und Ammoniak in Beichlag nimmt; fie wird vermehrt, wenn die beim Stoffwechsel entstehende Schwefelfaure durch zugeführtes Alfali ftatt durch Ummoniaf gebunden wird, und dementsprechend mehr von diesem für die Harnstoffbildung übrig bleibt. Es hat also theoretisch ebenso wenig ein Bedenfen, dem jalzfäurearmen Magen andauernd die nöthigen Mengen Salzfäure zuzuführen, wie Säuretilgung im Magen bei den Hyperaciden andauernd vorzunehmen. Die Erfahrung hat diese Anschauma bestätigt, und mein langjähriger starter Salzfäuregebrauch dürfte als classisches Beispiel dafür angesehen werden.

Bei einem Aufenthalt in Urach hat Camerer mit mir unter Beiziehung eines an nervöser Hyperacidität leidenden Beamten Berssuche über die Säureverhältnisse des Urins vorgenommen; er selbst war normale Bergleichsperson. Die Urine, theils 24stündige (bei Berbrauch von 2 g Natr. bicarb., bezw. 0,8—1,5 wasserfreier HCl bei den Kranken), theils solche, welche bei abgewogen gleicher Mittagssmahlzeit in der Zeit zwischen 12 und 3 Uhr Nachmittags gebildet waren, zeigten unerwartet geringe Differenzen ihres Säuregehaltes.

Alle chemischen Vorgänge bürfen also wohl rein in ihrer Beziehung zum Magen betrachtet und behandelt werden. Den Körper im Ganzen werden sie nur so weit mit berühren, als dadurch die Thätiakeiten, zu denen Magen und Darm verpflichtet find, in Unordnung ober Ordnung kommen. Daß fie in diefer Beziehung von grundlegender Wichtigkeit für die ganze Eriftenz werden, daß ber Kranke und Arzt durch Ermöglichung eines richtigen Verftändnisses der jeweiligen Verhältnisse im Magen und durch zweckmäßige Beeinfluffung derfelben für dieje Eriftenz Bieles ober Alles leisten können, hat dem Leser durch die lange Erzählung von Selbsterlebtem um so nachdrücklicher flar gemacht werden sollen. Nun wollen wir im Folgenden nach zunächst furzer sustematischer Darlegung bessen, worauf es aukommt, ihm an die Sand geben, das Wichtigste besselben in seiner Lebensweise, mit den alltäglichen Mitteln der Haushaltung und der Rüche, zur genauen und wirksamen Durchführung zu bringen. —

A. Medicinischer Theil.

I. Krankheitsbilder.

1. Der acute Magencatarrh.

Diese Verdamungsstörung kommt sehr häusig vor, meist im Ansichluß an einen gröberen Diätsehler, aber auch als Folge einer Erskältung, so besonders im Sommer, oder auf insectiösem Wege insfolge Einsührung von Gisten, verdorbenen Speisen in den Magen (Gastritis toxica). In den leichteren Fällen liegt der Appetit darnieder, die Magengegend ist aufgetrieden und auf Druck empfindlich. Es besteht saures oder bitteres Aufstoßen, das sich östers zu Erbrechen steigert. Die Zunge ist start belegt, das Allgemeinbesinden gestört. Der Verlauf dieser Form ist gewöhnlich rasch und erstreckt sich nur auf einige Tage.

In schwereren Fällen beginnt die Ertrankung mit fiarker Nebelskeit, heftigen Schmerzen oder mit Fieber, event. unter Schüttelfrost. Das Allgemeinbesinden ist stärker alterirt. Wanchmal setz sich dann die Erkrankung auch auf den Tarm sort; es stellen sich Kolik und Diarrhöe ein. Dann dauert es natürlich länger, dis die Krankheit ihr Ende erreicht.

Die hemische Untersuchung des Magensastes, wie solche in der II. Abtheilung erörtert werden wird, ergibt meist kein sonderlich absnormes Verhalten; in einzelnen Fällen ist die Salzsäurebildung im Magen vermindert.

2. Der dronische Magencatarrh und dellen Jolgezuftande.

Derjelbe ift meift die Folge eines vernachläffigten acuten Catarrhs. oder er entsteht durch directe örtliche Reize, die längere Zeit die Magenichleimhaut treffen, fei es nun im Unschluß an Rarben und Neubildungen auf derselben ober fei es, daß reizende Stoffe bauernd auf dieselbe einwirken. In dieser Beziehung spielen icharfe Gewurze. Tabafiaft und Altohol, jowie die Zerjetzungsproducte der Mundhöhle (Mund= und ichleimiger Rachencatarrh, ichlechte Zähne), vor Allem aber länger wiederholte Einwirkung grober, ichwer verdaulicher oder sich zersetzender Nahrungsmittel die Hauptrolle. Die Entwicklung der Krankheit ist gewöhnlich schleichend, sofern sie nicht aus der acuten Form direct hervorgeht, und wird bemnach öfters übersehen. Von den Symptomen stehen obenan die der Dysvepsie (ichlechten Verdauung). Bald nach der Mahlzeit klagen die Kranken über Druck und Vollsein in der Magengegend. Es besteht Rollern im Leib, Aufstoßen, Sodbrennen und Uebelfeit, die zu Erbrechen führen fann. Säufig gesellen fich noch Magenschmerzen, besonders nach dem Gffen hinzu, obwohl fich biefe auch gelegentlich Rachts bei leerem Magen finden können deutende Rolle spielen gewöhnlich die Darmbeschwerden, über die zulett noch furz besonders gehandelt wird (j. unter 8), und die ge= wöhnlich mehr oder weniger lang nach dem Effen als Schmerzen. Blähungen 20. auftreten und zuweilen die Magenerscheinungen fast völlig in den Hinterarund treten laffen. Die objective Untersuchung des Batienten ergibt gewöhnlich einen reducirten Ernährungszustand. Die Zunge ist meist grau bis graugelb belegt, die Speichelsecretion vermehrt; es besieht übler Geruch aus dem Munde. Die Magengegend ist vorgewölbt und auf Druck in ganzer Ausdehnung empfindlich. Die hierdurch angezeigten Zustände entzündlicher Natur verhindern nun eine genügende Absonderung normalen, verdauungstüchtigen Magensaftes. Die chemische Untersuchung des Mageninhalts sichert dann hier die Diagnose. Die freie Salzfäure ist in leichteren Fällen auf der Böhe der Verdamma verringert, in schwereren fehlt sie gang. Die Pepfinmenge (Pepfin f. S. 38) fann gleichfalls vermindert fein. Mafroffopisch finden sich öfters noch unverdaute Fleischstuckhen vor, die felbst von einer früheren Mahlzeit stammen können.

Hand in Hand mit der veränderten Magenfaftsecretion geht oft eine Muskelschwäche des Magens; d. h. infolge mangelnder Functionstüchtigkeit der Magenwand kann der Speisebrei nicht schnell genug aus dem Magen fortgeschafft werden: Atonie des Magens oder motorische Insuspicion. Durch die Stagnation des Speisebreis kommt es denn auch leicht zu einer Magenerweiterung, einer Dilatation, mit ihren Folgen (s. unter 5). Undererseits ist in Fällen von völliger Anacidität (S. 27) des Magensaftes häusiger die motorische Leistung verstärkt und somit die Entleerung des Magens abnorm beschleunigt. Dies sind die für den Magen günstigen Zustände, in denen dieser von schlimmen Zersetungen frei bleibt, der Darm aber öfter um so mehr geschädigt wird. Ist der Verlauf des chronischen Magencatarrhs progressiv, so droht der Ausgang in vollständige Atrophie, d. i. Schwund aller für die Ernährung wichtigen Bestandtheile und Leistungen des Magens.

3. Das runde Magengeschwür.

Dieje Erkrankung findet fich weniger beim männlichen als beim weiblichen Geschlecht; und hier wieder stellen die Bleichsüchtigen das Hauptcontingent. Als disponirendes Moment gilt neben einer veränderten Blutbeschaffenheit ein noch hinzukommender Ueberfluß des Magenfaftes an Salzfäure. Doch gibt es in feltenen Källen Beichmure auch bei dem entgegengesetten Zustand verminderter Salzfäure. Die Erfrankung kann nun vollständig symptomlos ablaufen und erst nach längerem Bestehen durch das plögliche Gintreten von Complicationen, Magenblutung (Blutbrechen) oder Bauchfellentzündung, sich darthun. In der Regel aber sind die Krankheitserscheinungen so ausgeprägt, daß eine Diagnofe ficher gestellt werden kann. Die all= gemeinen Klagen der Kranken beschränken sich gewöhnlich auf faures Aufstoßen und Sobbrennen. Der Appetit wechselt sehr, der Stuhlaang ift gewöhnlich angehalten. Lon den specielleren Symptomen fteht obenan der Schmerz, der gerne auf eine bestimmte Stelle localifirt und durch Bettruhe vermindert wird, während er gewöhn= lich durch Bewegung oder Druck von außen zunimmt, insbesondere, wenn das Gefchwür tief bis nabe an das Bauchfell dringt (gefähr=

lich!), nicht selten sich zu ganz charafteristischen cardialgischen Anfällen steigern kann, endlich überwältigend mit vollem Kräfteverfall wird bei dem gewöhnlich rasch tödtenden Durchbruch in den Bauchraum. Infolge hinzukommender Hyperacidität (S. 27) und Hyperfecretion (S. 26) kann dieser Schmerz auch vor der Mahlzeit bestehen, ja manchmal auch Nachts gerade bei leerem Magen fich einstellen, wo freie Salzfäure ungehemmt zur Wirkung kommt. Indessen ift er nach dem Essen gewöhnlich am stärksten und natürlich bei schwer verdaulicher Kost intensiver, als bei leichter Diät, Tritt dann auf der Böhe des Schmerzanfalls Erbrechen ein, fo laffen die Beschwerden nach. Diefes Erbrechen wird das sicherste diagnostische Symptom, sobald Blut beigemengt ift. Natürlich muß eine andere Provenienz des Blutes. etwa aus der Lunge oder dem Rachen, dabei ausgeschlossen sein. Gelanat ein Theil des Blutes in den Darm, jo find die Stuhlgänge schwarz gefärbt. Die Ausheberung des Magens, die selbstverständlich fehr vorsichtig zu geschehen hat, und die bei Berdacht auf Blutung oder, wenn eine solche furz vorhergegangen ift, ganz unterbleiben muß, ergibt nun in complicirten Fällen in der Mehrzahl eine vermehrte Salzfäuresecretion. In anderen wieder ift die Salzfäure= production normal oder sogar verringert. Sitt das Geschwür am Pylorus (Pförtner, Magenausgang), fo kann infolge gehinderten Abflusses des Mageninhalts leicht eine Dilatation des Magens mit fecundaren motorischen Störungen eintreten.

4. Der Magenkrebs.

Der Krebs des Magens fommt äußerst selten vor dem 30. Lebensjahre vor; seine größte Häusigkeit liegt zwischen dem 50. und 60. Jahre. Ueber die Ursachen ist man noch im Unklaren. Die Symptome des Magenkrebies fallen in seinem Beginn gewöhnslich zusammen mit dem Krankheitsbild, wie wir es beim chronischen Magencatarrh oder beim Geschwür (Schmerz, Blutbrechen) kennen gelernt haben. Es bestehen alle Erscheinungen der Dyspepsie, oft Sodbrennen und gewöhnlich Abneigung gegen Fleischspeisen. Allsmählich kommt der Schmerz hinzu, der entweder genau auf eine Stelle localisiert wird oder auch mehr diffus, manchmal in Form von Cardisalgieen (Magenkrämpsen) auftritt. Er pslegt gewöhnlich unabhängig

von der Nahrungsaufnahme zu sein. Später gesellt sich Erbrechen von schleimigen oder auch blutigen, kaffeesatzartigen Wassen hinzu, das mit dem Fortschreiten des Processes zunimmt. Infolge der wachsenden Abmagerung und des Schwindens der Kräfte kommt es zur sog. Krebscachezie (Verfall). Um beweiskräftigsten ist für die Diagnose des Magenkrebses der Nachweis einer Geschwulst in der Wagengegend, die bei Druck von außen schmerzhaft ist.

Die physikalischen und chemischen Untersuchungsmethoden ergeben nun entweder eine Verkleinerung oder eine Erweiterung des Magens, je nachdem die Geschwulft an der Cardia, dem Mageneingang, was jedoch selten vorkommt, oder dem Ausgang, dem Pylorus, sitzt und somit entweder das zusührende oder das absührende Rohr verlegt wird. Der Magen kann jedoch auch normal groß sein. Fast immer aber sindet man eine stark verminderte Salzsäureproduction und einen verringerten Pepsingehalt. Zuweilen ist dies indeß auch nicht der Fall, und andererseits ist aus dem Fehlen allein ein Schluß auf Krebs in keiner Weise zu machen, dessen Erkennen öfter nur durch sorgfältige und allseitige Untersuchung und manchmal selbst dann nicht zweisellos gelingt. Aussinden von Krebszellen im Erstrochenen oder Ausgeheberten kann dazu beitragen.

5. Die Magenerweiterung (Dilatation) und Mageninsufficienz (motorische Insufficienz, Muskelschwäche des Magens).

Beibe Erfrankungen sind als Folgezustand verschiedener Magensaffectionen schon vorher öfters erwähnt worden. Dieselben können aber auch für sich vorkommen, und zwar dann überall da, wo die austreibenden Kräfte (Mustelfräste des Magens) zu der für die Entsleerung des Magens zu leistenden Arbeit im Misverhältniß siehen. Sine Magenerweiterung sann sonach entstehen, wenn ein Hinderniß für die Entleerung am Ausgang, Pylorus, selbst liegt: Stenose (Versengerung) des Pylorus, die angeboren vorkommen oder auch erworden sein kann durch Neubildungen am Pförtner, Narden, frampshafte Verschließungen desselben oder endlich Geschwülste in dessen Nachbarsschaft. Wird der Magen durch unzwecknäßige Kost dauernd überslaftet, so kann auch ohne Hindernisse am Lusgang eine Dehnung

besselben eintreten, nicht minder, wenn infolge von Erkrankung der Magenmusculatur, bezw. Miterkrankung berselben bei einem stärkeren, 3. B. catarrhalischen Leiden die die Entleerung bewirkenden Kräfte zu schwach sind. Angeboren sakförmige Bildung oder bei Mädchen nicht selten Aussachung infolge des Schnürens veranlassen auch längeres Liegen des Inhaltes im Magen. Ist die Muskelschwäche allein vorhanden und Dilatation noch nicht hinzugetreten, so nennt man diesen Zustand motorische Insufssicienz oder Atonie (Schwäche) des Magens. Beide Zustände kommen aber gewöhnlich zusammen vor und sind nur gradzweise voneinander zu trennen.

Auch bei dieser Krankheitsform nehmen die dyspeptischen Sym= ptome wieder eine Hauptstelle ein. Der Appetit wechselt oft, es befteht starkes Durftgefühl. Der Stuhlgang ift unregelmäßig. Manchmal stellen sich auch Magenschmerzen ein; schließlich kommt noch Erbrechen großer Mengen von Rahrungsreften hinzu. Infolge deffen leidet natürlich der Ernährungszustand sehr. Die objective Untersuchung eraibt mit bulfe ber Inspection und Valpation, event. auch Ber= cussion des Abdomens und der später noch zu erörternden fünstlichen Aufblähung des Magens eine deutliche Vergrößerung des ganzen Draans. Die Störung der motorischen Functionen des Magens läßt fich mit Sulfe ber Magenausspülung leicht ermitteln: 5—6 Stunden nach einer Probemahlzeit und 11/2-2 Stunden nach einem Probefrühstück muß der Magen gang entleert sein, falls nicht motorische Daneben hängt der Chemismus des Störungen vorhanden find. Mageninhalts von den fonftigen Zuftanden ab. Ift die Salgfäure= production normal oder gesteigert, wie meist beim Magengeschwür und ber Sprersecretion, so treten infolge der antifermentativen Wirkung der HCl feltener abnorme Gährungen ein, während beim dronischen Catarrh und dem Rrebs infolge Darniederliegens normaler Saftbildung viel leichter es zu Pilzentwicklung und abnormen chemischen Borgangen (Bildung organischer und flüchtiger Säuren) kommt.

6. Secretionsanomalieen.

a) Hyperacibität und Hypersecretion.

Die hyperacidität ist eine Steigerung der normalen Salg- fäureproduction, wie fie auf den Reiz der eingeführten Speisen erfolgt.

Daß diese Secretionsanomalie eine Begleiterscheinung des Magensgeschwürs sein kann, ist schon erwähnt. Sie kommt aber auch gar nicht so selten für sich allein vor und ist dann gewöhnlich nervöser Natur. Unter den Krankheitserscheinungen stehen Sodbrennen, Aufstoßen und brennender Schmerz in der Magengegend obenan. Der Appetit wechselt, es besteht starkes Durstgefühl; in einzelnen Fällen tritt auch Erbrechen ein. Dazu gesellt sich noch ein eigenthümlich zusammenziehender Schmerz, der sich dem Brustbein entlang verfolgen läßt. Meist besteht hartnäckige Stuhlverstopfung.

Die Prüfung der motorischen Thätigkeit des Magens ergibt häufig eine Verlangsamung derselben, infolge deren sich meistens eine Magenerweiterung anschließt. Was nun die secretorische Thätigskeit anbelangt, so sindet man das Vorhandensein von freier HCl schon früher, als normal, und dabei zugleich in größerer Menge, als in den betreffenden Untersuchungsstunden regelrecht vorkommen sollte.

Unter Hyperfecretion versteht man eine continuirliche Magensaftabsonderung, auch in nüchternem Zustande, wenn also der Reiz der eingebrachten Speisen wegfällt. Die Erkennung der Krankbeit stütt sich auf solgenden Symptomencompler: starker Durst, wechselnder Appetit, Soddrennen, Aufstoßen, Schmerzen in der Magenzegegend und Erbrechen. Beide letzteren Symptome pslegen besonders Nachts aufzutreten, wenn der Magen leer sein sollte, und sind dann bezeichnend für die Krankheit. Ganz sieder wird die Diagnose, wenn man den Magen Abends sauber ausspüllt und dann Morgens nüchtern ziemlich viel Magensaft mit freier HCl und normal verzbauender Krast aushebern kann.

b) Die Anacidität (Salzfäurearmuth, Salzfäuremangel).

Dieses Gegenstück der vorher besprochenen Krankheitsbilder berucht in reiner Form auch auf nervöser Basis, während es sonst den chronischen Magencatarrh begleitet. Vielleicht kommt sie bei manchen Individuen als ursprünglicher constitutioneller Fehler vor, möglicherweise seile felbst als Familieneigenthümlichkeit. (Vergl. auch die Schlußbemerkungen am Ende des Buches.) Charakteristische Symptome

gehen dieser Erkrankung ab. Die Beschwerben sind mannigfach und wechseln oft. Der Mageninhalt ist neutral oder schwach alkalisch und enthält nie freie, in schweren Fällen nicht einmal oder zu wenig combinirte (f. S. 35 u. 38) Salzsäure. Die motorischen Functionen sind meist normal oder erhöht (f. oben unter 3). Die Pepsinmenge ist sehr oft vermindert.

7. Die nervöse Dyspepsie und anderweitige nervöse Störungen der Magenverdauung.

Die nervose Duspepfie ist eine fog. Senfibilitätsneurose bes Magens auf der Basis allgemeiner nervöser Erkrankung, die sich fenntlich macht durch nur nach dem Effen fich einstellende unangenehme und meist auch etwas schmerzhafte Empfindungen, benen sich bann auch gelegentlich fecretorische und motorische Störungen ber Magenfunction anschließen können. Rebenher pflegt sich auch sehr oft noch das Bild einer gestörten Darmverdauung geltend zu machen. Beschwerden sind gewöhnlich leichter Natur und beziehen sich haupt= fächlich auf Störungen nach eingenommener Mahlzeit. Es besteht Aufstoßen, Sodbrennen, Nebelfeit, meift ein Gefühl von Druck und Bölle, ausnahmsweise nur ein wirklicher Schmerz; felten fommt es zum Erbrechen. Druck auf die Magengegend ift nicht schmerzhaft. der Appetit wechselt, der Stublgang ist unregelmäßig. Hierzu kommen noch die Symptome der allgemeinen nervösen Erfrankung, wie Schwindel, Ropfweh, Ohrenfaufen, allgemeine Müdigkeit, ichlechter Schlaf und hochgradige Acnastlichkeit. Alle diese Rlagen können nun plöglich verschwinden, wenn der Kranke infolge einer äußeren Ab= lenfung nicht mehr an seinen Zustand denkt, während wiederum Alles, was das Nervensustem irritirt, auch auf das Leiden erschwerend wirkt. Dieses Verhalten spricht ja schon sehr für die rein nervöse Natur der ganzen Krantheit. Die physitalische und chemische Untersuchung der Magenfunctionen ergibt dazu gewöhnlich einen normalen Zu= stand, in welchem sich indeß, wie eingangs schon angedeutet, in unregelmäßigem Wechsel und in gegenüber dem Gesammtleiden untergeordneter Weise Störungen ber Bewegung und ber Saftabsonderung des Magens bemerklich machen fönnen.

Die anderweitigen nervösen Störungen der Magensperdauung fommen als Motilitäts: (Bewegungs:) und Sensibilitäts: (Empfindungsnerven:)Störung, manchmal wohl mit eigentlichen Magenfrankheiten vor, gewöhnlich aber zusammen mit einer allzgemeinen Neurose, einer Neurasthenie (allgemeinen Nervenschwäche) oder Hysterie, die dann auch die anderen ihnen eigenen Erscheinungen machen. Von den Motilitätsneurosen sind zu erwähnen der Krampf der Cardia oder des Pylorus, die Contraction der ganzen Magenmusculatur, die peristaltische Unruhe des Magens, das nervöse Ausstehen und Erschen. In weiterer Linie sind noch bemerkenswerth die Insufssicienz der Cardia mit Wiederaussteigen der Speisen und die Schließunsähigkeit (Incontinenz) des Pförtners mit rascher Entleerung in den Darm.

Von den Sensibilitätsneurosen sind zu nennen die Uebelseit (Nausea) und der Heißhunger (Bulimie), in zweiter Linie der Appetite mangel, die Anorerie. Alle diese Ertrankungen erheischen zunächst eine gegen das Grundleiden gerichtete und neben einer symptomatischen eine diätetische Behandlung, wie solche in der III. Abtheilung ause einandergesetzt ist.

Eine etwas ausführlichere Erörterung erfordert nur der Magenstrampf, die Cardialgie, da derselbe doch ziemlich häufig vorstommt. Derselbe ist in reiner Form eine typische Neuralgie mit Krampfanfällen und schmerzsreien Intervallen von verschiedener Dauer und Häufigkeit. Die Erkrankung findet sich meist bei heruntersgekommenen Individuen, bei Hölterischen, Bleichsüchtigen und Gehirnsoder Rückenmarksleidenden, auch öfters in Malariagegenden. Das Symptomenbild ist ganz charakteristisch: der Schmerz ist krampfartig, mehr bohrend oder stechend, und strahlt nach allen Seiten aus. Er tritt oft plöglich auf, manchmal aber auch unter Vorläusern, wie lebelkeit und Druckenpfindung in der Magengegend. Der Kranke wird sehr angegriffen, das Gesicht ist verfallen, der Gesichtsausdruck ängstlich, der Puls oft klein und aussetzend.

In Bezug auf die Behandlung dieses Leidens mag hier gleich erwähnt werden, daß zunächst den näher benannten Ursachen entsgegengewirkt, sodann für die Beseitigung der seweiligen Anfälle gessorgt werden muß. Hier leisten neben warmen Umschlägen oder Cataplasmen auf den Leib die Narcotica aute Dienste.

8. Der Darmcatarrh.

Den acuten Darmcatarrh haben wir schon bei Gelegenheit der Entstehung des acuten Magencatarrhs infolge einer raschen und heftigen Verdauungsstörung im Vorbeigehen berührt. Nach Magensüberladung, insbesondere mit schwer verdaulichen, gährenden oder verdorbenen Nahrungsmitteln, event. Vergiftungen, sicher auch nach Erfältungen tritt im Anschluß an die unter 1. genannten Veschwerden des acuten Magencatarrhs, manchmal aber auch ohne daß diese in erheblicher, selbst merklicher Weise zum Vorschein kommen, der acute Darmcatarrh mit Leibschmerzen, Blähungen, Kollern und mehr oder weniger zahlreichen, heftigen, schließlich oft wässerigen Diarrhöen auf.

Der dronische Darmcatarrh kann die Folge häufiger Wiederholung der Schädlichkeiten, welche zum acuten führen, fein; er kann aber ebenjo, wie dieser auf den acuten, ja selbst auf ben dronischen Magencatarrh, bezw. dronische Magenstörungen folgen. Bei Speracidität geschieht das in der Art, daß durch reizende und störende Wirkung des übersauren Mageninhalts im Darm, bei motorischer Insufficieng und Dilatation (Erweiterung des Magens) fo. daß durch Sinführung zersetzter Massen in den Darm diefer beleidigt wird und erkrankt. Endlich, und offenbar fehr häufig, gerathen bei Hypacidität (Salzfäureverminderung) und Anacidität (Salzfäuremangel). überhaupt bei Hypopepsie (ungenügender Verdauung) mangelhaft vorverdaute und zugleich nicht gehörig durch die Magenfalzfäure des= inficirte Speisen aus dem Magen in den Darm, welchem sie bann theils, wie im letten Falle, directe Beschädigungen zufügen, theils übergroße Arbeit mit Verdauung der nicht vorbereiteten Speisen auf-Diese Ueberarbeit ruft an sich schon in dem Darm einen Buftand von Reizung und Blutüberfüllung hervor, welcher bann noch durch abnorme Zersetzungsproducte der unvollfommen verdauten Stoffe den höheren Stufen dronisch-catarrhalischer Entzündung zugeführt wird. So fommt es, daß der größte Theil der Magenleidenden auch geringere ober größere Darmbeschwerden hat. Seltener fängt, mas bei kleinen Kindern mit ihrem wenig fassenden Magen fast die Regel ift, das Leiden im Darm an, was indeß auch beim Erwachsenen,

zumal bei infectiöser Darmerkrankung (Ruhr) vorkommt. Bon übler Hartnäckigkeit sind die durch Benenskauung bei Lebers, Herzleiden 2c. entstehenden Darmcatarrhe.

Be nach der Erregbarfeit der Schleim= und Mustelhaut bes Darms äußert sich der chronische Darmcatarrh in dronischer Diarrhöe. in Stuhlträgheit mit Blähung und ftarferer Schleimabsonderung ober in beiben abwechselnb. Insbesondere auf bas Verhalten bes Dickbarms, ob derfelbe in ftarkerem Dage an dem Reizzustand und ber vermehrten Darmbewegung theilnimmt oder umgekehrt, kommt es dabei Sonst kann es vorkommen, daß der Kranke in der Dünndarm= gegend, der Bauchmitte, das Gefühl von Rollern, Raffeln und Rolifen. wie vor einer beginnenden Diarrhöe, hat, daß dies aber nach einigen Stunden aufhört, bei stärkerer Nahrungseinnahme und kaltem Trunk wieder beginnt und wieder aufhört, ohne daß es zu erleichternder Stuhlentleerung kommt, weil im trägen Dickdarm mit durch den dronischen Catarrh gelähmter Musculatur wieder Alles langsamer geht, fich eindickt und liegen bleibt (innere Digrrhoe) bis zu entweder einmal täglicher oder noch seltenerer Entleerung. In letterem Falle leiden die Kranken an der blähenden Berstonfung mit dumpfem Druck. aber feltener, fester, mehr oder weniger in Schleim gehüllter Entleerung. Im anderen kommt es oft jeden Morgen zu ein oder zwei halbbiarrhoischen Entleerungen, und bann beginnt das äußerst guälende Spiel von Neuem für 24 Stunden. Bei erregbarem, catarrhalisch gereiztem Dickbarm erfolgen täglich mehrere weiche oder dünne Ent= leerungen, und dies ift noch der angenehmste von den drei Zuständen. Der fehr häufige gemischte Verlauf kommt baburch zu Stande, daß erst große plumpe Massen im Dickbarm liegen bleiben, mehrere Tage unvollkommen in feltenen festen Stühlen entleert werden, dann durch ein gewaltsameres Aufraffen des Darmes mittels stärkerer Absonderung und äußerer Erweichung jener Maffen sowie vermehrter Darmbewegung gründliche, aus Dick und Dinn gemischte Entleerungen, gewöhnlich mehrmals, erfolgen. Complicirende, bezw. Folgezustände am Ufter, Hämorrhoiden, Fiffuren, die dann manchmal dirurgische Behand= lung erforbern, fonnen als schmerzhafte Zugabe an diefer Stelle die Leiden der Kranken noch unangenehmer ergänzen.

Diätetische und anderweitige Befferung der Magenverdauung genügt

in acuten Fällen (leichteste und Entziehungsbiät, S. 42, 43,44 u. 64) zur Wiederherstellung ber Norm, auch wohl in leichteren chronischen; bei eingewurzelter Erfrankung aber sind noch besondere Maßregeln für das Darmleiden nothwendig.

II. Physikalische und chemische Untersuchungsmethoden. Cocaldiagnose.

Die Besichtigung und Betastung, sowie die Percussion und Ausscultation der Magengegend ergeben meist nur ein annäherndes Urstheil über die Größe und Lage des Organs. Bessere Resultate erzielt man, wenn man den Magen mittels Kohlensäure künstlich aufbläht. Zu diesem Zwecke läßt man am besten den Patienten zuerst eine Lösung eines Theelössels von Acidum tartaricum (Weinsteinsäure) in wenig Wasser und dann von ebensoviel Natrium bicarbonicum (doppeltkohlensaures Natron) schnell hintereinander heruntertrinken. Der Patient muß dann den Mund schließen und ruhig athmen. Die Untersuchung geschieht in der Rückenlage, das ganze Organ wird durch diese Ausblähung der Untersuchung zugänglicher, und man kann so viel leichter eine etwaige Verlagerung oder Erweiterung sessstellen.

Den Mageninhalt kann man behufs chemischer Untersuchung auf zweierlei Wegen erlangen; einmal wenn der Kranke erbricht und dann dadurch, daß man mittelst der Schlundsonde den Magen aushebert. Der letztgenannte Weg, der auch zu therapentischen Zwecken verwandt wird, ist natürlich der sicherste, da man den Magensaft ganz rein ohne Beimengung von Mundschleim erhält und auch ferner den Zeitpunkt der Entnahme nach der Mahlzeit genaussirien kann. Nur selten wird man sich demnach auf eine Untersuchung des Erbrochenen beschränken. Contraindicirt ist die Aussheberung des Magens beim Entstehen von starken Blutungen und bei tiefgreisender Berschwärung (s. S. 23 u. 24), auch durch ätzende Gifte, sowie bei Verdacht eines Nortenaneurysma. Die Ausheberung wird mittels Schlundsonde und Heberapparat vorgenommen. Man wählt am besten eine

Nelaton'sche oder auch Ewald'sche Sonde von mindestens 0,5 bis 0,6 cm Lumenweite, die man mittels eines Glasrohres mit einem ca. 1-1.30 m langen Kautschufschlauch verbindet, an deffen anderem Ende ein großer Glastrichter aufgesetzt ift. Die Sonde mird naß gemacht und — nöthigenfalls unter Kührung des Zeigefingers der linken Hand, der die Zunge nach vorne und unten drückt eingeführt. Die meisten Batienten lernen fehr ichnell, viele fofort, die Sonde, wenn man fie ihnen nur in den Mund leat, felbst schlucken, so daß man nur von außen etwas nachzuschieben hat. Der Kranke möge sich ja die ungewohnte Procedur nicht als etwas Unangenehmes vorstellen, nur durch diese falsche Vorstellung und unnöthige Aengstlichkeit kann sie das wirklich werden, weil unzweckmäßige Bewegungen das Ganze aufhalten und erschweren. Untersuchte benke baran fräftig weiter zu athmen und ruhig weiter zu fchlucken, natürlich ohne fehr fest auf die Sonde gu Dann geht es wie beim gewöhnlichen Schlucken mit bem einzigen Unterschied, daß das Geschluckte nicht ganz aus dem Rachen nach unten verschwindet, sondern dauernd da gefühlt wird. Darauf möge man gefaßt fein, um nicht durch die unerwartete Empfindung fich zum Nichtathmen veranlaßt zu seben. Das ist Alles! Ist der Magen stark gefüllt, jo quillt nach Eindringen der Sonde der Inhalt beim Tieferhalten des Trichters foalcich hervor, andernfalls genügt schon ein leichtes Pressen oder Bürgen des Vatienten, welch letteres man durch Sin= und Berziehen der Sonde provocirt, event, mit Bulfe eines Druckes beider Bande auf die Magengegend. Nothfalle foll man den Anhalt mittels eines kleinen Gummiball= aspirators ober einer Sprike herauszuziehen suchen, welche man auch bei Berdacht auf Berftopfung der Sonde durch größere Brocken an= wenden kann, indem man dann durch dieselbe Luft hineintreibt. Kommt bei diesen Versuchen ausnahmsweise gar nichts beraus, so kann man ben Magen mit einer bestimmten Menge lauwarmen Wassers aussvülen und so gufeben, ob und wieviel Speifereste noch nicht entleert find und welche Beschaffenheit dieselben zeigen. Außerdem wird man zur Erzielung einer richtigen Diagnoje bie Cache fpater vielleicht zu einem etwas früheren Zeitpunft, wo der Magen noch gefüllt ift, event. auch nach einem Mittageffen ftatt Frühftück wiederholen muffen.

Die Sondirung ju diagnostischen Zwecken hat nun dreierlei Aufgaben ju erfüllen. Sie foll uns ein Bild liefern über die motorische. secretorische und resorbirende Thätigkeit des Magens. — Lettere ift vom flinisch-diagnostischen Standpunkt aus von geringer Bedeutung und kann füglich übergangen werden. — Um das Andere zu er= reichen, muffen wir eine gleichmäßige Mahlzeit geben, beren Zusammen= setzung und Menge genau bekannt ift. Hier kommt nun einestheils ein umfangreicheres Mittageffen nach Riegel (400 g Suppe, ein Beefsteak von 200 g Fleisch, ein Wed) oder bas fog. Brobe= frühstück nach Ewald in Betracht, das aus 250 g Thee ohne Rucker und Milch und einem Weck von 50-60 g besteht. wird Morgens nüchtern genommen. Betreffs der Wahl zwischen beiben kommt zunächst in Frage, daß Bersuche mit dem Brobefrüh= ftück reinlicher und bequemer zu controliren find, aber wiederum den Magen weniger zur Secretion anregen, als dies eine etwas complicirtere Kost zu thun pflegt. Man wird beghalb bas Probefrühstück für die Praris in fast allen Fällen verwenden, aber wo es sich um Keststellung motorischer Insufficienz oder um Sicherheit darüber handelt, ob nicht auf eine stärkere Mahlzeit eine — manchmal fehr erheblich — stärkere Saft= und Salzfäureabsonderung folgt, wird man die Untersuchung nach dem Probemittageffen beizufügen nicht unterlaffen.

Es ist nun festgestellt, daß, kleine individuelle Schwankungen abgerechnet, ein gesunder Magen ein Ewald'sches Probefrühstück nach $1\frac{1}{2}-1^3/4$ Stunden, ein Riegel'sches Mittagbrod aber erst nach ca. $5-5\frac{1}{2}$ Stunden vollkommen in den Darm überführt. Wenn wir also zu und nach dieser Zeit noch ziemlich viel Speisereste im Magen vorsinden, so können wir sicher eine motorische Störung desselben annehmen. Auch kann man wohl die Motilitätsanomalie nach der Menge und dem Aussehen des Mageninhalts taxiren, den man auf der Höhe der Verdauung antrifft. Wenn man letzteren Modus der Untersuchung wählt, so erhält man zu gleicher Zeit auch das Material zur Prüfung der secretorischen Thätigkeit des Magens. Die Höhe der Verdauung ist beim Probefrühstück schon 1 Stunde, bei einem Probemittagessen etwa $3-3\frac{1}{2}$ Stunden nach Veginn der Nahrungsaufnahme erreicht. Hebert man also um diese Zeit aus, so folgt auf die Beurtheilung der motorischen Leistungsfähigkeit nach

ber Menge des Inhalts (wobei übrigens zur Sicherung einer hiernach vermutheten ungenügenden Entleerung doch die weitere Untersuchung nach $1\frac{1}{2}$, bezw. 5 Stunden an einem andern Tag vorbehalten bleibt) gleich die genaue Untersuchung der Beschaffenheit des letzteren.

Für diese Prüfung ist nun folgendes Verfahren zu empfehlen, bas für die meisten Fälle vollständig ausreicht 1):

- 1. Es wird zunächst eine Inspection des Ausgeheberten vorgenommen, und zwar besonders nach Menge, Karbe und Geruch (ranziger, fauliger, saurer Geruch). Dabei ist darauf zu achten, ob andere Beimengungen, wie Blut, Galle oder allzu reichlicher Schleim sich sinden, und in welchem Grade die Brodkrümel verdaut sind.
- 2. Man prüft die Reaction des filtrirten Inhalts mit Lakmuspapier; ist diese sauer, so zeigt Congopapier durch Blaufärbung an, ob dieselbe durch freie Säure erzeugt ist.
- 3. Fällt die Säurereaction positiv aus, so prüft man qualitativ auf freie Salzsäure (HCl), indem man 1—2 Tropsen des (filtrirten) Magensastes mit ebensoviel Tropsen von Phloroglucinvanillin (Phloroglucini 2,0, Vanillini 1,0, Alcohol absolut. 30,0 i. vitr. nigr.) in einer weißen Porzellanschale vorsichtig erhitzt. Freie HCl gibt hochrothen oder bei geringerer Menge rosarothen Spiegel. Sine ebenfalls scharfe Reaction auf freie HCl kann man mittels einer eben noch durchscheinenden Lösung von Methylviolett anstellen. In einer Porzellanschale (Tiegelbeckel) werden einige Tropsen Filtrat mit der Farblösung zusammengebracht; freie Salzsäure färbt dieselbe blau. An Siweiß gebundene (comsbinirte) HCl gibt keine derartige, nur saure Reaction.
- 4. Die qualitative Prüfung auf Milchfäure oder flüchtige Säuren geschieht nach Uffelmann mit dessen jedes Mal frisch zu bereitendem Reagens (einige Cubifcentimeter 2% iger Carbollösung und 1 Tropfen Sisenchlorid, dis die Farbe stahlblau erscheint). Setzt man zu einer geringen Menge dieses Reagens in einer Porzellanschale

¹⁾ Hierbei und bei allen anderen Angaben wird angenommen, daß der Mageninhalt 1 Stunde nach der Einnahme eines Ewald'schen Probefrühftücks ausgehebert wurde. Die Werthe für die Säuremengen sind auch unter dieser Borsaussetung normirt.

einige Tropfen Magenültrat, so wird bei Anwesenheit von Milchäure dasselbe entfärbt und iofort ürohgelb tingirt. Butteriäure und Eingstäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem und letztere auch ichon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren findet man häufiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersenungen entsiehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indeß völlig aufheben kann diese die Zersetung doch nicht, besonders wenn bei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Herd längerer Vilswucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uedung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdanung bilden. In vielen Källen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diesenige der Milchsfäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ift zunächt die Gesammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts seitzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 com filtrirten Mageniastes nach Zusatz einiger Trovsen einer alkoholischen Phenosphtaleinlösung so lange aus einer Bürette. Decinormalkalilauge (1 com = 0,00365 HCl) zusließen läßt, bis die Flüssigkeit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtsacidität wird dann unter Verücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

¹⁾ Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen kann jeder praktische Urit leicht machen, wenn er fich in einem Burettenftander gwei in Behntels-Cubitcentimeter eingetheilte Mohr'iche Büretten von ca. 30 ccm Inhalt anichafft, die unten an furgem bunnem Bummiichlauch eine bunne glaierne Burettenfpite haben, welche burch Quetichhahn am Schlauche verschloffen ift. Außerbem ift ein kleiner Megenlinder von 10 ccm. jowie eine Ungahl kleiner Bechergläfer und Glasitäbchen nöthig. Die Buretten ichwentt man fofort nach bem Gebrauch mit bestillirtem Waffer und läßt fie oben mit Watte verschloffen, unten ohne Sahnverichluß trodnen. Will man raich nachher eine andere Tüffigfeit einfüllen, jo ichwenkt man noch mit etwas Alfohol, dann Aether nach, und gieht durch die Flamme. Normallojungen bezieht man von einer guten Chemifalienhandlung, wie G. Merd in Darmfradt, entweder als Zehntels-Normallojung ober verdunnt fich Normal= löfungen mit 9 Theilen bestillirtem Baffer und paraffinirt bei längerem Aufheben ben Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2-0,1 cem in bas ben Magen= fait enthaltende Becherglaschen fließen und pruft nach Umrühren bis zum Erzielen einer fichern Endreaction.

auf Salzsäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Magensaft, bessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsäure qualitativ nache weisbar enthielt, so bezog man früher — und zwar in einer Anzahl Fälle mit Recht — die gesundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erheblichen sonstigen Säurecoöfficienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unerichtig, und man nimmt beshalb zweckmäßig jedes Mal, zumal wir jest eine sehr erpeditive Methode besitzen, noch

- 6. die quantitative Bestimmung der freien Salzfäure allein nach dem Verfahren von Mint vor. Zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magenjaftes wird aus der Bürette jo lange Decinormalkalilauge zugesett, bis die Reaction auf Phloroglucinvanillin (f. S. 35), nach jedem neuen Zusats mittels zweier Tropfen Magensaft und ebensoviel Phloroalucinvanillin in einer Porzellanichale probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer manchmal größeren Zahl Tropfen etwas Magensaft verloren geht, so erreicht man die Endreaction ein wenig zu früh. Wenn man genug Saft hat, jo wiederholt man deshalb den Berjuch, indem man gleich beinahe die ganze Laugenmenge zusekt, und kann dann nach der zweiten (im andern Fall ichon nach der ersten) End= reaction aus der Angahl der verbrauchten Eubifcentimeter Kalilauge die Menge der freien HCl in 100 com Magenfaft berechnen, indem man dabei nur berücksichtigt, daß ein kleiner Theil der freien Salzfäure (in 100 ccm genau 1 ccm Decinormalfalilauge entsprechend) nicht mehr mittels dieses Reagens nachweisbar ift. Diesen einen Cubifcentimeter muß man dann zu der Zahl der auf 100 ccm Magen= faft berechneten (also mit 10 resp. 20 multiplicirten) verbrauchten Cubikcentimeter Decinormalkalilauge zuzählen. Diese Bahl mit 0,00365 multiplicirt ergibt den Werth für die freie HCl in Brocenten ausgedrückt = in 100 ccm Magensaft.
- 7. Enthält der Magensaft feine freie Salzsäure, so fann man nach einer von Biedert angegebenen!) Weise zu einer bestimmten Menge Mageninhalt so lange Decinormaliatzsäure (1 cem = 0,00365 gassörmiger HCl) zuseben, bis die Reaction auf Phloros

¹⁾ Bergl. barüber Langermann, Neber quantitative Salzfäurebestimmung im Mageninhalt. Virdow's Archiv Bb. 128, 1892, S. 440.

glucinvanissin positiv ausfällt. Man muß dann zur Verechnung in umgekehrter Weise, wie vorher, 1 com Decinormalsalzsäure von der Anzahl der verbrauchten und auf 100 berechneten Cubikcentimeter abziehen und mit 0,00365 multipliciren. Man erhält auf diese Art das sog. Salzsäuredesicit, d. h. diesenige HCl-Menge, die in 100 com Magensaft zur Sättigung der Siweißkörper noch nothwendig ift, und kann daraus nicht unwichtige, praktische Schlüsse auf die wirklich vorhandene Salzsäuremenge machen. Sine Stunde nach Ewald's Probeskühstück sollte die combinirte (S. 35) HCl 0,160 auf 100 betragen 1).

8. Der Untersuchung auf das Verhalten der Salzfäure schließt sich die Prüfung auf Pepsin (Ferment, Erreger der Verdauung) an. Zu diesem Behuse setzt man zu ca. 10 ccm Magensaft ein kleines rundes Scheiden von hartgekochtem Hühnereiweiß (etwa 1 mm dick und 0,7 cm im Durchmesser) und stellt das Ganze in Brüttemperatur (ca. 37°) zugleich mit einer Vergleichsprobe in einfach verdünnter Salzfäure. Die schnellere Lösung im Magensaft beweist die Anwesenheit von Pepsin, welches in normaler Menge die Eiweißscheibe in 1—3 Stunden zum Schwinden bringt. Zu einem Magensaft ohne freie Salzsäure muß ein Tropfen des officinellen Acid. muriat. dilut. zugesetzt werden, nachdem vorher mittels der oben beschriebenen Viedert'schen Methobe

¹⁾ Directe Bestimmung der Salzfäure haben wir bei unseren in der Note S. 37 ermähnten Untersuchungen besonders gahlreich mit bem von Winter angegebenen (vergl. "Du chimisme stomacal par G. Hayem et J. Winter", Baris, Masson, 1891) Verfahren gemacht. Danach wird ber Chlorgehalt burch Berafchen bes eingebampften Magenfaftes, Lofen unter Bufat von Salpeterfaure, leichte Alkalifirung mit Natriumcarbonat und Titriren mit Decinormal-Silberfalpeterlöjung beftimmt, bas Chlor bann in Salgfäure umgerechnet. Wenn man por dem Eindampfen mit Natriumcarbonat überfättigt, fo bekommt man die Gefammt= jalgiäure (a). Wenn man nach bem Gintrodnen ben Busat macht, fo bekommt man noch die an Eiweiß gebundene (b), aber nicht mehr die freie Salgfäure, die bereits mit abgedampft ift. Wenn man ohne jeden Zusat verascht, so bleibt bloß bie fire, an Salze gebundene Salzfäure (c) zurud. a-b ift bann bie freie, b-c die an Gimeifforper gebundene (combinirte) Salgfaure. Näheres fiehe bier= über in ber in ber Rote auf S. 37 ermähnten Arbeit Langermann's. Das Berfahren wird hier, wo für die Bragis nur furze Recapitulationen und Sinweise als Unterlage für die diatetischen Borichriften gegeben werden follen, bloß furg berührt, um einen Begriff bavon zu geben, ba in ber Ginleitung und fpater bavon die Rede ift. Der Braktiker braucht nur die im Text angegebenen Methoden.

das Salzfäuredeficit gerade gedeckt ist; sonst bleibt auch bei anwesens bem Pepsin die Verdauung völlig aus.

Der Nachweis des Labferments hat keinen besonderen diagnostischen Werth. Die Untersuchung geschieht in der Weise, daß zu 5 ccm genau neutralissirten Magensafts 10 ccm Kuhmilch, die auch neutral reagirt, zugesetzt werden. Sollte bei Brütosentemperatur in einer halben Stunde das Casein der Milch noch nicht ausgefällt sein, so ist kein Labserment vorhanden.

Verwerthung der chemischen Magenuntersuchung zu einer Diagnosestellung.

Um die pathologischen Verhältnisse des Magens darlegen zu können, muffen wir uns zunächst einmal das Bild vergegenwärtigen, wie es ein normaler, gesunder Magen nach der Ginnahme eines Emald'ichen Probefrühftücks. auf der Böhe der Berdauung, also 1 Stunde nach Beginn der Mahlzeit, bietet: Die Magengegend ift nicht aufgetrieben und nirgends auf Druck empfindlich; es bestehen keinerlei subjective Beschwerden. Die nun vorgenommene Ausheberung ergiebt folgenden Befund: Die Menge schwankt zwischen 30-60 ccm. Die Brodfrümel sind fast alle mehr oder weniger verdaut schwimmen ziemlich gleichmäßig vertheilt in einer gelben bis schwach bräunlichen Flüffigfeit, die fauer reagirt, wenig Schleimbeimengung enthält und von fadem Geruch ift. Die Reaction mit Congopapier, Phloroglucinvanillin und Methylviolett fällt deutlich positiv aus. Es läßt fich nur wenig Milchfäure, bagegen keine flüchtige Säure nachweisen. Die Gesammtacidität schwankt zwischen 0,150 und 0,250 Säure, auf HCl reducirt, in 100 ccm Magenjaft. Die quantitative Bestimmung der freien HCl nach Mint ergiebt nicht mehr als 0,100 und nicht wesentlich weniger als 0,050 in 100 ccm; combinirte HCl f. S. 38, Pepfin und Labferment find vorhanden. Wenn man dann noch berücksichtigt, daß ein gesunder Magen in spätestens 112-2 Stunden nach der Einnahme des Frühftücks leer fein foll, fo kann man, wenn sich iraend welche Abweichungen von diesen Normen finden, ruhig die Diaanose auf ein Magenleiden stellen. Ergibt jedoch die Untersuchung keinerlei Abweichung, so ist der Magen als gesund anzusehen.

Stehen aber die Klagen der Patienten in grobem Mißverhältniß zu dem günstigen objectiven Besund, so ist die Diagnose auf nervöse Dyspepsie höchst wahrscheinlich, zumal wenn sich noch andere Ersicheinungen einer nervösen Allgemeinstörung sinden. Wenn man aber neben subjectiven Beschwerden geringer Natur eine Verlängerung des Aufenthalts der Speisen im Magen seisstellen kann, oder wenn die Ausheberung auf der Höhe der Verdauung eine größere Menge von Speisetheilen, als normal, in demselben ergiebt, ohne daß jedoch der Magen abnorm erweitert wäre, so muß man an eine uncomplicirte Magen insufsicienz denken. Ist jedoch der Magen dauernd stark mit einer abnorm großen Menge angefüllt, und läßt sich mittels der physikalischen Methoden (s. S. 32) eine deutliche Hinausschiedung der Grenzen des ganzen Organs nachweisen, so stellt man die Diagnose auf Dilatation.

Es fann fich neben beiden Zuftänden ober auch für fich allein die Salzfäure fehr verschieden verhalten. Ist freie Salzfäure in normaler Menge vorhanden, dann handelt es sich in jenen beiben Källen um eine reine motorische Störung. Erhöhter Gehalt an freier Salzfäure über 0,100 bis zu 0,300 und felbst noch mehr auf 100 ccm Magensaft, daneben das Vorhandensein von nur wenig Milchfäure find die Zeichen der Hyperacidität, des Salzfäureüber= ichusses, der Nebersäuerung, die mit und auch ohne motorische Unomalicen auf rein nervojer Basis vorkommen kann. In der Mehrzahl der Fälle findet sie sich beim Magengeschwür. Für die Diagnose diefer Complication von Ulcus und Hyperacidität ist das oben unter Rr. 3 Gesagte heranzuziehen. hyperjecretion, vermehrte Er= zeugung von Magenfaft und Salzfäure, wird man annehmen können, wenn bei Ausheberung Morgens nüchtern der Magen einige zehn bis zu mehreren Sundert Cubifcentimetern Flüffigkeit enthält, die aut verdauende Kraft bei normaler oder erhöhter Salzfäuremenge auf= weist. Ein solcher Zustand kann sich nun auch mit den soeben er= mähnten Krankheitsformen, wie Insufficieng, Dilatation und Ulcus, combiniren.

Wenn man während der ganzen Zeit der Magenverdauung keine freie HCl und insbesondere gar ein mehr oder weniger großes Salzsfäurebesicit vorsindet, darf man von Hypacidität (Salzfäurevermin=

berung) ober Anacidität (Salzfäuremangel) sprechen. Dieselben fommen allein für fich vor, tonnen fich aber auch mit anderen Storungen, 3. B. Insufficienz und Magenerweiterung vergesellschaften. Sie find in den letten Källen Folgen eines schweren chronischen Magencatarrhs, mag derfelbe nun primar entstanden fein oder erst jecundär etwa durch Stenoje am Pylorus infolge von Narben und autartigen Neubildungen an diefer Stelle, endlich besonders durch Magenfrebs. Die antifermentative Birfung ber Salgfäure fällt hier weg, und jo kommt es in dem stagnirenden Mageninhalt zu den ftärkften abnormen Gährungen mit mehr oder weniger ftart ausgeprägter Bilbung von Milchfäure, Butterfäure ober Gifigfäure. Die manchmal gang ichwierige Differentialbiggnose zwischen chronischem Magencatarrh und Magentrebs, die nach unseren neueren Kentnissen an der Anacidität einen viel geringeren Halt für Annahme eines Arebjes findet, als man früher wohl glaubte, ift unter I, 4 ausführlicher abgehandelt. Jest weiß man, daß die Anacidität eine häufige Folge eines einfachen chronischen Catarrhs, einer Schädigung und mehr oder minder fortgeschrittenen Atrophie der Magendrüsen, endlich eines nervöjen, vielleicht jogar zuweilen angeborenen (individuellen) Functions= ausfalls ift. Gine charafteriftische Gigenthümlichkeit vieler, insbesondere der Mehrzahl der letztgenannten Fälle von Anacidität ift die ichon einmal erwähnte außergewöhnliche motorische Leistungsfähigkeit (Hyverfineje) des Magens, die rafche Entleerung, wegen der man ichon 60, felbst 50 Minuten nach einem Probefrühstück, 3, felbst 2 Stunden nach einem Probemittageffen nichts mehr vorfindet. Gine nachtheilige Folge ist Neigung zu Darmbeschwerden (j. unter I, 8), der wichtige Bortheil für den Magen aber Freibleiben diefes von Zersetzungen feines Inhalts, von Lähmung und Erweiterung feiner Wände, was Alles nach und nach zu ftarken Störungen der Magen- und auch der Darmverdauung führen murde.

Für den acuten Magencatarrh gibt es auch wohl vorübersgehende Anacidität; in der größten Mehrzahl der Fälle aber verläuft er ohne auffallende motorische oder secretorische Störungen. Man hat auch schon zur Diagnosestellung an den klinischen Symptomen genug Anhalt; höchstens ist vermehrter Schleimgehalt des Magensastes zu bemerken.

III. Behandlung im Allgemeinen.

Die Behandlung der Verdauungsstörungen kann nicht zu früh und ernstlich begonnen werden, die der acuten soll kurz und rigorös, die der chronischen anhaltend, sorgfältig und mit eiserner Consequenz durch= geführt werden, besonders von Seiten des Kranken, dessen gutem Willen dann aber auch die im Späteren gebotene Diätauswahl mög= lichst entgegenkommen soll. Ein den Verhältnissen gemäß gutes Erzgebniß wird dann Jeder erreichen. Diese Hoffnung, wie jene Noth= wendigkeit rechtzeitigen und ausdauernden Einschreitens drückt der von Ewald beigebrachte Spruch aus: "Jeder hat den Magen, den er verdient."

Die Behandlung soll nun in erster Linie eine biätetische, zweitens eine physikalisch-mechanische und brittens eine arzneiliche sein.

Die Diat hängt, wie beim gefunden, fo auch beim franken Menschen ab von dem jeweiligen Verbrauch von Körpermasse und dem sich danach richtenden Bedarf an Nahrungsmitteln. Die Nahrungszufuhr foll alfo, vorübergehende acute und besonders empfindliche Zustände ausgenommen, genügend reichlich fein, um je nach der Größe des Stoffwechsels vollen Ersat für das verbrauchte Nährmaterial zu schaffen. Die nach Boit hieraus entspringenden Anforderungen find in der Abtheilung B, I näher bestimmt und auf die Möglichkeit und Be= dürfnisse der Magenkranken angewandt, um auch bei diesen es nicht zu der "Unterernährung" v. Roorden's kommen zu laffen. bort auch die fortgeschrittene neuere Anschauung nutbar gemacht, wonach man nicht genau an die ursprünglichen Boit'schen Angaben über die Mengen von Giweiß, Fett und Rohlenhydraten gebunden ift, vielmehr eine Categorie zum Theil durch die andere ersetzen kann, wenn nur die zur Erhaltung des Körpers dienende Mindest= menge von Siweifitoffen (in Fleisch, Siern, Milch, dem Pflanzeneiweiß des Getreides und der Hülsenfrüchte 2c.) und die für die Functionen des Körvers nöthige Gefammtmenge von Wärmeeinheiten, Calorieen 1). durch die Rahrung dargeboten wird. Auch daß man für längere

¹⁾ Sine sog. große Calorie = ber Wärmemenge, welche 1 kg Waffer um 1° wärmer macht.

Reit, befonders bei ruhigem Leben, unter das Voit'iche Minimum heruntergeben kann, ist für Verdanungstranke ebenso wichtig, wie der Nachweis F. hirschfeld's, daß dies speciell mit der Giweißzufuhr felbst auf 60-70 g, ca. 1 g auf das Rilogramm Körpergewicht. geschehen kann, wenn nur mit anderen Nährstoffen ber Ausfall an Calorieen möglichst ersett wird. Auch daß unter diesen als Ersat von Rohlenhydraten das Fett, besonders die Butter, am allerzuträglichsten in der Form des emulgirten Milchfettes, eine größere Rolle spielen darf, ist bemerkenswerth. Umgefehrt kann in Magenleiden, bei welchen dies zweckmäßig ift, die Menge des Giweißes weit über die von Boit für Gesunde festgesette Norm gesteigert werden auf Rosten der anderen Seite der Diat. Das Ideal einer Magenkranken= ernährung ift es banach, diejenigen Speifen, die in dem betreffenden Kalle aut bekommen und auch genügend ausgenutzt werden, auszusuchen und allein zu verwenden. Für die Salze (die Mineralftoffe der Nahrung) geht die allgemeine Meinung wie unfere Erfahrung dahin, daß davon in jeder gemischten Nahrung genug enthalten und eine befondere - fehr umständliche - Berechnung der einzelnen Mineral= ftoffe in den Diätordnungen nicht erforderlich sei. Daß ein Mangel an organischem Natron, das in den Rährsalzen von Sewel und Beithen in Coln geliefert wird, jener Nahrung vorzuwerfen sei, dafür hat Lahmann noch keinen wirklichen Beweis gebracht.

Abgesehen von einzelnen Zbiosynkrasieen ist durch die Empirie und methodische wissenschaftliche Untersuchungen der Grad der Versdauliche worden. Als besonders schwer verdaulich gelten im Allgemeinen Schwarzbrod, Stücktartoffeln, grüne Gemüse, alle Schalengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Linsen. Ferner sind hierzu noch die zu sauren und zu setten Speisen zu rechnen, wie Aal, Schweinesseisch zc. In dieser Hinsicht hat nun auch Leube mittels Ausheberung gegen Ende der Mahlzeit die Resordirdreit verschiedener Speisen geprüst und in seinen "Kostrationen" zusammengestellt, die hier, etwas vermehrt, in aussteligender Reihe von den leichteren bis zu den schwerer versbaulichen folgen:

I. Rost:

Bouillon, Leube-Rojenthal'iche Fleischsolution (Mirus' Hofapotheke,

einige Tropfen Magenfiltrat, so wird bei Anwesenheit von Milchfäure dasselbe entfärbt und sofort strohgelb tingirt. Buttersäure und Sssigsäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem sind letztere auch schon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren sindet man häusiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersetzungen entstehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indes völlig ausheben kann diese die Zersetzung doch nicht, besonders wenn dei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Serd längerer Vilzwucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uedung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdanung bilden. In vielen Fällen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diesenige der Milchsäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ist zunächst die Gesammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts festzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 com filtrirten Magensaftes nach Zusatz einiger Tropsen einer alkoholischen Phenosphtaleinlösung so lange aus einer Bürette 1) Decinormalkalilauge (1 com = 0,00365 HCl) zustließen läßt, bis die Flüssigkeit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtacidität wird dann unter Berücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

¹⁾ Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen fann jeder praftische Arzt leicht machen, wenn er fich in einem Burettenftander zwei in Behntels-Cubitcentimeter eingetheilte Mohr'iche Büretten von ca. 30 ccm Inhalt anschafft, die unten an furgem dunnem Gummifchlauch eine bunne glaferne Burettenfpite haben, welche burch Quetichhahn am Schlauche verschloffen ift. Außerbem ift ein kleiner Meßenlinder von 10 ccm, sowie eine Ungahl kleiner Bechergläfer und Glasftabchen nöthig. Die Büretten schwenkt man sofort nach bem Gebrauch mit bestillirtem Wasser und läßt sie oben mit Watte verschlossen, unten ohne Hahnverschluß trocknen. Will man raich nachher eine andere Fluffigkeit einfüllen, fo schwenkt man noch mit etwas Alfohol, bann Aether nach, und zieht burch bie Flamme. Normallösungen bezieht man von einer guten Chemikalienhandlung, wie E. Merch in Darmstadt, entweder als Zehntels-Normallojung ober verdunnt fich Normal= löfungen mit 9 Theilen bestillirtem Baffer und paraffinirt bei längerem Aufheben ben Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2-0,1 ccm in bas ben Magenfaft enthaltende Bechergläschen fließen und prüft nach Umrühren bis zum Erzielen einer sichern Endreaction.

auf Salziäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Mageniaft, bessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsaure analitativ nachmeisbar enthielt, so bezog man fruber — und zwar in einer Ansabl Fälle mit Recht — die gesundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erbeblichen sonstigen Saurecossfsieienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unzichtig, und man nimmt deshalb zwecknakia sedes Mal, zumal wir sest eine sehr erveditive Methode besigen, noch

- 6. Die quantitative Bestimmung ber freien Eglefaure allein nach dem Berfahren von Ming vor. Bu 5 ober 10 eem ültrirten Magenfaftes mird aus der Burette fo lange Decinormalfalilange jugefest, bis die Reaction auf Phloroalucinvanillin if. E. 350, nach jedem neuen Zufan mitteln sweier Tropfen Magenfaft und ebenfoviel Phloroglueinvamillin in einer Versellanidate probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer mandmal großeren Babl Trorfen etwas Mageniait verloren gebt, io erreicht man die Endregerion ein menig zu fruh. Wenn man genug Gaft bat, fo mieberrolt man benbalb ben Beriuch, indem man aleich beinabe die aanse Laugenmenge gufest, und fann dann nach ber smeiten im andern Rau feren nach der erften Ends reaction aus der Umabl ber verbrauchten Cubiflentimeter Ralilange die Menge ber freien Hel in 100 con. Magenfaft berechnen, indem man dabei nur bernaffamat, bas ein fleiner Theil ber freien Galo faure (in 100 com acnau 1 com Decinormalfalilaure emigrectend) nicht mehr mittels Dieses dieabens nadmeisbar ift. Diesen einen Cubifcentimeter muß man bann zu ber gab! ber auf 100 com Magenfaft berechneten (alie mit 10 refr. 20 mulmblicirtin) verbrandren Cubifcentimeter Decinormalfalisauge gugablen - Diefe Rabl mit 0,00365 multiplicire grante ben Werth fur Die freie Hel in Procenten ausgedruckt = in 199 com Magenfaft,
- 7. Enthalt der Mageniaft feine freie Zalzsaure, so fann man nach einer von Biedert andeachen en? Weise zu einer bestimmten Menge Madeninhalt so lange Decinormalialssaure (1 cen. = 0,00365 gassörmiger HCl suiegen, bis die Reaction auf Phloros

¹⁾ Bergl, baruber Canaermann, Meder quantitatige Salsfaurebefitmmung im Mageninhalt. Litden e Erdir bb. 125, 1892, 3, 444.

einige Tropfen Magenfiltrat, so wird bei Anwesenheit von Milchfäure basselbe entfärbt und sofort strohgelb tingirt. Buttersäure und Essigsäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem sind letztere auch schon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren sindet man häusiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersetungen entstehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indeß völlig ausheben kann diese die Zersetung doch nicht, besonders wenn bei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Herd längerer Vilzwucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uebung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdanung bilden. In vielen Fällen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diesenige der Milchsfäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ist zunächst die Gefammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts festzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 com siltrirten Magensaftes nach Zusatz einiger Tropsen einer alkoholischen Phenolphtaleinlösung so lange aus einer Bürette 1) Decinormalkalilauge (1 com = 0,00365 HCl) zusließen läßt, bis die Flüssigteit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtsacidität wird dann unter Verücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

¹⁾ Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen kann jeder praktische Argt leicht machen, wenn er fich in einem Burettenftander zwei in Behntels-Cubitcentimeter eingetheilte Mohr'iche Büretten von ca. 30 com Inhalt anschafft, die unten an furgem bunnem Gummifchlauch eine bunne glaferne Burettenfpite haben, welche durch Quetschhahn am Schlauche verschloffen ift. Außerdem ift ein kleiner Meßenlinder von 10 ccm, sowie eine Angahl kleiner Becherglafer und Glasstäbchen nöthig. Die Büretten schwenkt man sofort nach bem Gebrauch mit bestillirtem Waffer und läßt sie oben mit Watte verschloffen, unten ohne Hahnverschluß trodnen. Will man raich nachher eine andere Flüssigkeit einfüllen, so schwenkt man noch mit etwas Alfohol, dann Aether nach, und zieht durch die Flamme. Normallojungen bezieht man von einer guten Chemikalienhandlung, wie E. Merd in Darmstadt, entweder als Zehntels-Normallösung oder verdunnt fich Normallösungen mit 9 Theilen bestillirtem Baffer und paraffinirt bei längerem Aufheben ben Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2-0,1 cem in das ben Magenfaft enthaltende Bedjergläschen fliegen und prüft nach Umrühren bis jum Erzielen einer fichern Endreaction.

auf Salzsäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Magensaft, bessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsäure qualitativ nache weisbar enthielt, so bezog man früher — und zwar in einer Anzahl Fälle mit Recht — die gesundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erheblichen sonstigen Säurecoöfficienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unrichtig, und man nimmt deshalb zweckmäßig jedes Mal, zumal wir jest eine sehr expeditive Methode besitzen, noch

- 6. die quantitative Bestimmung der freien Salzfäure allein nach dem Verfahren von Mint vor. Zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magenjaftes wird aus der Bürette jo lange Decinormalkalilauge zugesett, bis die Reaction auf Phloroglucinvanillin (f. S. 35), nach jedem neuen Zusaß mittels zweier Tropfen Magensaft und ebensoviel Phloroglucinvanillin in einer Porzellanschale probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer manchmal größeren Zahl Tropfen etwas Magensaft verloren geht, so erreicht man die Endreaction ein wenig zu früh. Wenn man genug Saft hat, jo wiederholt man defihalb den Berjuch, indem man gleich beinahe die ganze Laugenmenge zusett, und kann bann nach der zweiten (im andern Fall schon nach der ersten) End= reaction aus der Angahl der verbrauchten Cubikcentimeter Kalilauge die Menge der freien HCl in 100 ccm Magenfaft berechnen, indem man dabei nur berücksichtigt, daß ein kleiner Theil der freien Salzfäure (in 100 ccm genau 1 ccm Decinormalfalilauge entsprechend) nicht mehr mittels dieses Reagens nachweisbar ist. Diesen einen Cubikcentimeter muß man dann zu der Bahl der auf 100 ccm Magen= faft berechneten (also mit 10 resp. 20 multiplicirten) verbrauchten Cubikcentimeter Decinormalkalilange zuzählen. Diese Bahl mit 0,00365 multiplicirt ergibt den Werth für die freie HCl in Procenten ausgedrückt = in 100 ccm Magensaft.
- 7. Enthält der Magensaft feine freie Salzsäure, so kann man nach einer von Biedert angegebenen 1) Weise zu einer bestimmten Menge Mageninhalt so lange Decinormalsalzsäure (1 com = 0,00365 gasförmiger HCl) zusehen, bis die Reaction auf Phloros

¹) Bergl. barüber Langermann, lleber quantitative Salzsäurebestimmung im Mageninhalt. Birchow's Archiv Bb. 128, 1892, S. 440.

glucinvanillin positiv ausfällt. Man muß dann zur Berechnung in umgekehrter Weise, wie vorher, 1 com Decinormalsalzsäure von der Anzahl der verbrauchten und auf 100 berechneten Cubikcentimeter abziehen und mit 0,00365 multipliciren. Man erhält auf diese Urt das sog. Salzsäuredesicit, d. h. diesenige HCl-Menge, die in 100 com Magensaft zur Sättigung der Siweißkörper noch nothwendig ist, und kann daraus nicht unwichtige, praktische Schlüsse auf die wirklich vorhandene Salzsäuremenge machen. Sine Stunde nach Ewald's Probeskühltück sollte die combinirte (S. 35) HCl 0,160 auf 100 betragen 1).

8. Der Untersuchung auf das Verhalten der Salzfäure schließt sich die Prüfung auf Pepsin (Ferment, Erreger der Verdauung) an. Zu diesem Behuse setzt man zu ca. 10 ccm Magensaft ein kleines rundes Scheiden von hartgekochtem Hühnereiweiß (etwa 1 mm dick und 0,7 cm im Durchmesser) und stellt das Ganze in Brüttemperatur (ca. 37°) zugleich mit einer Vergleichsprobe in einsach verdünnter Salzfäure. Die schnellere Lösung im Magensaft beweist die Anwesenheit von Pepsin, welches in normaler Menge die Eiweißscheibe in 1—3 Stunden zum Schwinden bringt. Zu einem Magensaft ohne freie Salzsäure muß ein Tropfen des officinellen Acid. muriat. dilut. zugesetzt werden, nachdem vorher mittels der oben beschriebenen Biedert'schen Methobe

¹⁾ Directe Bestimmung ber Salzsäure haben wir bei unseren in ber Note S. 37 erwähnten Untersuchungen besonders gahlreich mit dem von Winter angegebenen (vergl. "Du chimisme stomacal par G. Hayem et J. Winter", Paris, Masson, 1891) Berfahren gemacht. Danach wird ber Chlorgehalt burch Berafchen bes eingebampften Magenfaftes, Lofen unter Bufat von Salpeterfaure, leichte Alfalifirung mit Natriumcarbonat und Titriren mit Decinormal-Silberfalpeterlösung bestimmt, bas Chlor bann in Salzfäure umgerechnet. Wenn man por dem Eindampfen mit Natriumcarbonat überfättigt, so bekommt man die Gesammt= falgfäure (a). Wenn man nach bem Gintrodnen ben Bufat macht, fo bekommt man noch die an Eiweiß gebundene (b), aber nicht mehr die freie Salgfaure, die bereits mit abgedampft ift. Wenn man ohne jeden Zusat verascht, fo bleibt blok bie fixe, an Salze gebundene Salzfäure (c) zurud. a-b ift bann bie freie, b-c die an Gimeifforper gebundene (combinirte) Salzfäure. Näheres fiehe bier= über in ber in ber Note auf G. 37 erwähnten Arbeit Langermann's. Das Berfahren wird hier, wo für die Braris nur kurze Recapitulationen und Sinweise als Unterlage für die diatetischen Borichriften gegeben werden follen, bloß furg berührt, um einen Begriff bavon zu geben, ba in ber Ginleitung und später ba= von die Rede ift. Der Praktiker braucht nur die im Text angegebenen Methoden.

das Salzfäuredeficit gerade gedeckt ist; sonst bleibt auch bei anwesensbem Pepsin die Verdauung völlig aus.

Der Nachweis des Labferments hat keinen besonderen dias gnostischen Werth. Die Untersuchung geschieht in der Weise, daß zu 5 ccm genau neutralisirten Magensafts 10 ccm Kuhmilch, die auch neutral reagirt, zugesetzt werden. Sollte bei Brütosentemperatur in einer halben Stunde das Casein der Milch noch nicht ausgefällt sein, so ist kein Labserment vorhanden.

Verwerthung der chemischen Magenuntersuchung zu einer Diagnosestellung.

Um die pathologischen Verhältnisse des Magens darlegen zu können, müssen wir uns zunächst einmal das Bild vergegenwärtigen, wie es ein normaler, gesunder Magen nach der Ginnahme eines Emald'ichen Probefrühftücks. auf der Sohe der Berdauung, also 1 Stunde nach Beginn der Mahlzeit, bietet: Die Magengegend ift nicht aufgetrieben und nirgends auf Druck empfindlich; es bestehen keinerlei subjective Beschwerden. Die nun vorgenommene Ausheberung ergiebt folgenden Befund: Die Menge schwankt zwischen 30-60 ccm. Die Brodfrümel find fait alle mehr oder weniger verdaut und schwimmen ziemlich gleichmäßig vertheilt in einer gelben bis schwach bräunlichen Flüffigfeit, die fauer reagirt, wenig Schleimbeimengung enthält und von fadem Geruch ist. Die Reaction mit Congopapier, Phloroglucinvanillin und Methylviolett fällt deutlich positiv aus. Es läßt fich nur wenig Milchfäure, bagegen keine flüchtige Säure nachweisen. Die Gesammtacidität schwankt zwischen 0,150 und 0,250 Säure, auf HCl reducirt, in 100 ccm Magensaft. Die quantitative Bestimmung der freien HCl nach Mint ergiebt nicht mehr als 0,100 und nicht wesentlich weniger als 0,050 in 100 ccm; combinirte HCl f. S. 38, Pepfin und Labferment find vorhanden. Wenn man dann noch berucksichtigt, daß ein gesunder Magen in spätestens 112-2 Stunden nach der Sinnahme des Frühstücks leer jein foll, jo kann man, wenn sich irgend welche Abweichungen von diesen Rormen finden, ruhig die Diagnose auf ein Magenleiden stellen. Ergibt jedoch die Unterfuchung keinerlei Abweichung, so ist der Magen als gesund anzusehen.

Stehen aber die Klagen der Patienten in grobem Mißverhältniß zu dem günstigen objectiven Besund, so ist die Diagnose auf nervöse Dyspepsie höchst wahrscheinlich, zumal wenn sich noch andere Ersicheinungen einer nervösen Allgemeinstörung sinden. Wenn man aber neben subjectiven Beschwerden geringer Natur eine Verlängerung des Aufenthalts der Speisen im Magen sessstellen kann, oder wenn die Ausheberung auf der Höhe der Verdauung eine größere Menge von Speisetheilen, als normal, in demselben ergiebt, ohne daß jedoch der Magen abnorm erweitert wäre, so muß man an eine uncomplicirte Magen insufsicienz denken. Ist jedoch der Magen dauernd stark mit einer abnorm großen Menge angefüllt, und läßt sich mittels der physikalischen Methoden (s. S. 32) eine deutliche Hinaussichiedung der Grenzen des ganzen Organs nachweisen, so stellt man die Diagnose auf Disatation.

Es tann sich neben beiden Zuftänden oder auch für sich allein bie Salzfäure fehr verschieden verhalten. Ift freie Salzfäure in normaler Menge vorhanden, dann handelt es sich in jenen beiben Rällen um eine reine motorische Störung. Erhöhter Behalt an freier Salzfäure über 0,100 bis zu 0,300 und felbst noch mehr auf 100 ccm Magensaft, baneben bas Borhandensein von nur wenig Milchfäure find die Zeichen der Syperacidität, des Salgfäureüber= schusses, der Ueberfäuerung, die mit und auch ohne motorische Unomalicen auf rein nervojer Bafis vorkommen kann. In der Mehrzahl der Fälle findet fie fich beim Magengeschwür. Für die Diagnose diefer Complication von Ulcus und Hyperacidität ist das oben unter Nr. 3 Gesagte heranzuziehen. hoperfecretion, vermehrte Er= zeugung von Magenfaft und Salzfäure, wird man annehmen können, wenn bei Ausheberung Morgens nüchtern der Magen einige zehn bis zu mehreren Hundert Cubifcentimetern Flüffigkeit enthält, die aut verdauende Kraft bei normaler oder erhöhter Salzfäuremenge auf= Ein solcher Zustand kann sich nun auch mit den soeben er= wähnten Krankheitsformen, wie Insufficieng, Dilatation und Ulcus, combiniren.

Wenn man während ber ganzen Zeit ber Magenverdauung keine freie HCl und insbesondere gar ein mehr oder weniger großes Salz-fäurebeficit vorsindet, darf man von Hypacidität (Salzfäurevermin-

berung) ober Anacidität (Salzjäuremangel) jyrechen. Dieselben fommen allein für sich vor, können sich aber auch mit anderen Storungen, 3. B. Ansufficienz und Magenerweiterung vergesellschaften. Sie find in den letten Fällen Folgen eines ichweren dronischen Magencatarrhs, mag derfelbe nun primar entstanden fein ober erst secundar etwa durch Stenose am Pylorus infolge von Narben und autartigen Neubildungen an dieser Stelle, endlich besonders durch Magenfrebs. Die antifermentative Wirfung der Salzfäure fällt hier weg, und so kommt es in dem stagnirenden Mageninhalt zu den stärksten abnormen Gährungen mit mehr oder weniger stark ausgeprägter Bilbung von Milchfäure, Butterfäure ober Effigfäure. Die manchmal ganz schwierige Differentialdiagnose zwischen chronischem Magencatarrh und Magenfrebs, die nach unseren neueren Kentnissen an der Anacidität einen viel geringeren Halt für Annahme eines Arebjes findet, als man früher wohl glaubte, ist unter I, 4 ausführlicher abgehandelt. Jest weiß man, daß die Anacidität eine häufige Folge eines einfachen chronischen Catarrhs, einer Schädigung und mehr oder minder fortgeschrittenen Atrophie der Magendrüsen, endlich eines nervösen, vielleicht sogar zuweilen angeborenen (individuellen) Functions= ausfalls ift. Gine charafteristische Gigenthümlichkeit vieler, insbesondere ber Mehrzahl der letztgenannten Fälle von Angeidität ist die schon einmal erwähnte außergewöhnliche motorische Leistungsfähigkeit (Hyperfineje) des Magens, die rajche Entleerung, wegen der man ichon 60, selbst 50 Minuten nach einem Probefrühstück, 3, selbst 2 Stunden nach einem Probemittagessen nichts mehr vorsindet. Gine nachtheilige Folge ist Neigung zu Darmbeschwerden (j. unter I, 8), der wichtige Bortheil für den Magen aber Freibleiben dieses von Zersetungen jeines Inhalts, von Lähmung und Erweiterung feiner Bande, was Alles nach und nach zu ftarken Störungen der Magen- und auch der Darmverdauung führen würde.

Für den acuten Magencatarrh gibt es auch wohl vorübersgehende Anacidität; in der größten Mehrzahl der Fälle aber verläuft er ohne auffallende motorische oder secretorische Störungen. Man hat auch schon zur Diagnosestellung an den klinischen Symptomen genug Anhalt; höchstens ist vermehrter Schleimgehalt des Magensastes zu bemerken.

III. Behandlung im Allgemeinen.

Die Behandlung der Verdauungsstörungen kann nicht zu früh und ernstlich begonnen werden, die der acuten soll kurz und rigorös, die der chronischen anhaltend, sorgfältig und mit eiserner Consequenz durch= geführt werden, besonders von Seiten des Kranken, dessen gutem Willen dann aber auch die im Späteren gebotene Diätauswahl mögslichst entgegenkommen soll. Ein den Verhältnissen gemäß gutes Erzgebniß wird dann Jeder erreichen. Diese Hoffnung, wie jene Nothwendigkeit rechtzeitigen und ausdauernden Einschreitens drückt der von Ewald beigebrachte Spruch aus: "Jeder hat den Magen, den er verdient."

Die Behandlung soll nun in erster Linie eine diätetische, zweitens eine physikalischemechanische und drittens eine arzneiliche sein.

Die Diat hängt, wie beim gefunden, jo auch beim franken Menschen ab von dem jeweiligen Verbrauch von Körpermasse und dem sich danach richtenden Bedarf an Nahrungsmitteln. Die Nahrungszufuhr soll also, vorübergehende acute und besonders empfindliche Zustände ausgenommen, genügend reichlich fein, um je nach der Größe des Stoffwechsels vollen Ersat für das verbrauchte Nährmaterial zu schaffen. Die nach Boit hieraus entspringenden Anforderungen sind in der Abtheilung B, I näher bestimmt und auf die Möglichkeit und Bedürfnisse der Magenkranken angewandt, um auch bei diesen es nicht zu der "Unterernährung" v. Noorden's kommen zu lassen. Es ist dort auch die fortgeschrittene neuere Anschauung nutbar gemacht. wonach man nicht genau an die ursprünglichen Boit'schen Angaben über die Mengen von Ciwcif, Fett und Rohlenhydraten gebunden ist, vielmehr eine Categorie zum Theil durch die andere ersetzen kann, wenn nur die zur Erhaltung des Körpers dienende Mindest= menge von Siweifitoffen (in Fleisch, Siern, Milch, dem Pflanzeneiweiß des Getreides und der Hülsenfrüchte 2c.) und die für die Functionen bes Körpers nöthige Gefammtmenge von Wärmeeinheiten, Calorieen 1). durch die Nahrung dargeboten wird. Auch daß man für längere

¹⁾ Sine sog. große Calorie = der Wärmemenge, welche 1 kg Waffer um 1° wärmer macht.

Zeit, besonders bei ruhigem Leben, unter das Voit'sche Minimum heruntergehen kann, ist für Verdauungskranke ebenso wichtig, wie der Nachweis F. Hirschfeld's, daß dies speciell mit der Giweifzufuhr felbst auf 60-70 g, ca. 1 g auf das Rilogramm Körpergewicht. geschehen kann, wenn nur mit anderen Nährstoffen ber Ausfall an Calorieen möglichst ersett wird. Auch daß unter diesen als Erfat von Rohlenhydraten das Wett, besonders die Butter, am allerzuträglichsten in der Form des emulgirten Milchfettes, eine größere Rolle ipielen darf, ist bemerkenswerth. Umgefchrt kann in Magenleiden. bei welchen dies zweckmäßig ist, die Menge des Gimeißes weit über die von Boit für Gefunde festgesette Rorm gesteigert werden auf Rosten der anderen Seite der Diat. Das 3deal einer Magenkrankenernährung ist es danach, diejenigen Speisen, die in dem betreffenden Falle gut bekommen und auch genügend ausgenutzt werden, auszusuchen und allein zu verwenden. Für die Salze (die Mineralftoffe ber Nahrung) geht die allgemeine Meinung wie unsere Erfahrung babin. daß davon in jeder gemischten Nahrung genug enthalten und eine befondere - fehr umftändliche - Berechnung der einzelnen Mineral= ftoffe in den Diatordnungen nicht erforderlich fei. Daß ein Mangel an organischem Natron, das in den Rährsalzen von Sewel und Beithen in Coln geliefert wird, jener Nahrung vorzuwerfen fei, dafür hat Lahmann noch keinen wirklichen Beweis gebracht.

Abgesehen von einzelnen Joiosynkrasieen ist durch die Empirie und methodische wissenschaftliche Untersuchungen der Grad der Bersdaulichkeit einer großen Anzahl von Nahrungsstossen seitgestellt worden. Als besonders schwer verdaulich gelten im Allgemeinen Schwarzbrod, Stückkartosseln, grüne Gemüse, alle Schalengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Linsen. Ferner sind hierzu noch die zu sauren und zu setten Speisen zu rechnen, wie Aal, Schweinesleisch zc. In dieser Hinscht hat nun auch Leube mittels Ausheberung gegen Ende der Mahlzeit die Resorbirbarkeit verschiedener Speisen geprüst und in seinen "Kostrationen" zusammengestellt, die hier, etwas vermehrt, in aufsteigender Reihe von den leichteren dis zu den schwerer versbaulichen folgen:

I. Roit:

Bouillon, Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution (Mirus' Hofapotheke,

Jena), Leguminosensuppe, Suppentafeln mit vorverdautem Fleisch (bei Th. Timpe in Magdeburg), Milch, Eigelb, weiche, rohe Gier, Zwiesback, Cakes, Wasser, natürliche Säuerlinge (Apollinaris, Kronthaler, Selterser u. A.) und die fünstlichen kohlensauren Wässer.

II. Roft:

Weißbrod (geröstet), gekochtes Kalbshirn, gekochte Thymusdrüse (Briesel, Milcher, Rickel) vom Kalb, gekochtes Huhn (jung, ohne die Haut), gekochte Taube (dito), gekochte Kalbssüße, Milchbrei aus Tapioca, Eierschaum.

III. Roft:

Rohes Nindsleisch (fein gehadt oder geschabt), roher Schinken (fein gehadt oder geschabt), Beefsteak (in frischer Butter oberflächlich gebraten), feines Schabesleisch von der Lende, Kartoffelbrei, Weißebrod (altbacken), Milchkaffee, Milchthee.

IV. Roit:

Gebratenes Huhn, gebratene Taube, gebratenes Reh, gebratenes Rebhuhn, gebratenes Rostbeef (falt), Kalbsbraten (Keule, Rücken), gesottener Secht, gesottener Schill, Maccaroni, Rubeln 2c., Reisbrei, fein gehackter Spinat, Spargel (Köpfe und Mark), gedämpfte Aepfel (durchgeschlagen), leichteste Abzüge von Roth- und Weißwein.

Diese Rationen zeigen, daß auch die Art der Zubereitung von wesentlichem Ginfluß auf die Verdaulichkeit der Speisen ist.

Endlich und unter allen Umftanden muß die Diat eines Magenfranken der Art der vorliegenden Verdanungs= störung möglichst angepaßt werden. Rur bei den schwersten und meist bald vorübergehenden Zuständen muß man sich auf die ganz leichten Rostformen beschränken. Sonst kommt es auf die richtige Bei Hyperacidität leidet die Kohlenhydratverdaming, Auswahl an. aber die Reforption der Giweißförper ist beschleunigt; man wird demnach mehr Ciweifitoffe und nur wenig Kohlenhydrate reichen, während bei der Anacidität wegen des umgefehrten Verhaltens sich Im Falle gerade eine mehr stärkemehlhaltige Nahrung empfiehlt. einer Dilatation und Mageninsufficienz werden wir, um Magen nicht noch mehr zu überladen, die Flüffigkeitszufuhr mehr oder weniger beschränken. Die einzelnen Borschriften über all bas bringt der Theil B.

Für die Nahrungsaufnahme find folgende Grundsregeln aufzustellen:

- 1. Dieselbe muß in der Regel in kleinen Abständen, 5—7 Mal täglich, geschehen, bei rascher Entkerung des Magens (gewöhnlich Anacidität) und bei motorischer Insufficienz häusiger und in kleineren Portionen, als bei Hyperacidität und sonstigen Anomalieen mit nicht oder wenig geschwächter Muskulatur.
- 2. Haftiges Effen und dadurch veranlaßte mangelhafte Zer-kleinerung und Einspeichelung der Speisen ist zu verbieten.
- 3. Alle Speisen und zumal Getränke sollen nicht zu hoch ober zu niedrig temperirt genossen werden. Die Temperatur soll sich im Mittel zwischen ± 10 und ± 50 °C. bewegen. Bei der Zubereitung sollen stärkere Gewürze in zu reichlicher Menge vermieden werden.
- 4. Schließlich sollen Dyspeptiker nicht bis zum vollkommenen Gefühl der Sättigung effen. Genauere Borschriften auch über die Speisemengen enthält der diätetische Theil B.

Eine von den angegebenen Principien wesentlich verschiedene biätetische Behandlung ist nur bei der nervösen Dyspepsie am Platz. Man soll da zunächst alle Speisen, nach denen die Kranken verlangen, nicht verweigern, sobald sie nur nicht zu sehr contraindicirt sind. Die Hauptsache bleibt immer, daß die Patienten überhaupt und auch reichlich essen. Ist der Ernährungszustand allzu reducirt, so empsiehlt sich eine Masteur nach Weir-Mitchel'scher Methode, die dann bei absoluter geistiger und körperlicher Rube eine Neberernährung bezweckt. Im Nothfalle ist eine Zwangsssütterung mit Schundsonde am Platz, zumal wenn jegliche Nahrung spitematisch verweigert wird.

Zu den physikalische mechanischen Behandlung se methoden rechnet man in erster Linie die Magenausspülung, in weiterer Reihe erst die Elektrisation des Magens, die Massage und die hydrotherapeutischen Proceduren, schließlich die am Ende des Abschnitts abgehandelte Tarmspülung.

Die Magenausspülung wird am besten am Ende der Versbauung vorgenommen, wenn anzunehmen ist, daß alle resorbirbaren Speisetheile auch genügend ausgenutzt sind. Sie wird mit demselben Heberapparat, den wir bei der Magenausheberung zu diagnostischen Zwecken (S. 33) kennen gelernt haben, in der Weise bewerkstelligt,

daß man bestimmte Quantitäten lauwarmen Wassers, etwa 1/4 bis 1/2 l, 1—3 Wasserglas voll, zu wiederholten Malen in den Magen ein= und dann wieder vollständig zunächst in die Eingußgefäße, um zu messen, auslaufen läßt, dis das Spülwasser zuletz ziemlich klar bleibt. Nachdem dies geschehen, kann man zugleich noch versuchen, die Magenschleimhaut mit passenden Arzneistossen, Desinfections= mitteln, Nineralwässern u. dergl. nachzuspülen.

Die Magenausspülungen haben nicht nur den Zweck, den Magen von dem belaftenden Inhalt zu befreien und die abnormen Gährungen zu fistiren, sondern es soll auch event, die darniederliegende motorische ober secretorische Thätigkeit des Organs angeregt werben. läßt sich weiter noch burch nachträgliche Beriefelung mit Mineral= mäffern ober anderen Mitteln erreichen. Angumenden find alfo Ausfrülungen bei chronischem Magencatarrh und in allen Fällen von Anacidität mit abnormen Gährungen, mag ber Mangel an Salzfäure nun für sich allein bestehen ober die Folge eines Magentrebses fein; bann bei allen' Formen von Dilatation und hochgrabiger Magen= insufficieng, sowie zulett bei Krankheitszuständen wie Sypersecretion und Hyperacidität mit hinzugekommener fecundärer Erweiterung. Ebenfo fann bei einem alten Magengeschwür, wenn die Magenektafie sich hinzugesellt hat, eine Magenausspülung große Erleichterung schaffen. Die Säufigkeit dieser Magnahme hängt von der jeweiligen Art des Falles ab; im Allgemeinen genügt wohl überall eine Ausipulung am Tage vollständig, die dann am besten Abends vor dem Effen vorgenommen wird.

Die Elektrisation bes Magens kann man am besten so vornehmen, daß man die eine der Elektroden, die mindestens ca. 10 cm
breit und ca. 20 cm lang sein muß, der Lage des Magens entsprechend auf die vordere Bauchwand aufset, während die andere
kleinere links neben der Wirbelsäule in gleicher Höhe applicirt wird.
Man kann nun auch die eine Elektrode, die dann die Form einer
Magensonde hat, bezw. die von Ewald modisicirte Einhorn'sche
Magenelektrode nach Trinken von zwei Gläsern lauwarmen Wassers
in den Magen direct einsühren und dann den Strom mit der anderen,
die auf die Bauchdecken aufgesetzt wird, schließen. Im mäßig gesüllten Magen ist sowohl der faradische, wie der constante Strom im

Stande, bei genügender Stärke Contractionen der Magenwandungen herbeizuführen, zu gleicher Zeit auch die Magensaftabsonderung zu steigern. Indicirt ist diese Behandlung am meisten bei allen echten Neurosen des Magens, ferner noch bei allen motorischen und secretorischen Störungen, sosern sie ohne schwere Complicationen verslaufen. Die Kathode soll den Magen anregen, die Anode beruhigen.

Die Massage spielt nur bei atonischen (Schwäche:) Zuständen bes Magens eine Rolle. Mehr Erfolg hat sie bei motorischen Störungen des Darmtractus, besonders bei hartnäckiger Verstopfung. Sie wird in der Weise ausgeführt, daß man abwechselnd Streischungen und Pressungen des Organs von dem oberen zum absführenden Theil mittels der Hände auszuführen sucht.

Auch die hydrotherapentischen Maßnahmen haben, ebenso wie die Elektrisation, besonderen Werth bei den Neurosen des Berdanungstractus. Naßkalte Abreibungen oder Douchen Morgens, Bäder mit Douchen und Nebergießungen erfrischen das ganze Nervenssistem, regen den Stoffwechsel an, fördern den Stuhlgang und tragen so zur Besserung des Allgemeinbesindens bei. Prießnitziche Einswicklungen des Leibes wirken, je nachdem warmes Wasser genommen wird, beruhigend, schmerzstillend oder mit fühlerem oder kaltem anzegend, nach längerem Liegen auf der Obersläche ableitend. Die mehrsachen Lagen des nassen Tuches werden mit einer innen mit wasserbichtem Stoff ausgenähten wollenen Decke gut abgeschlossen. Auch eine nach dem Leib gekrümmte blecherne Bauchslasche mit warmem Wasser beruhigt Leibschmerzen und schmerzhafte Magendarmbewegungen nach dem Essen.

Eine Mittelstellung zwischen mechanischer und arzueilicher Beschandlung nimmt der Gebrauch der Heilquellen ein. Um meisten kommen folgende Mineralquellen in Betracht:

- 1. Kühle bis warme Rochfalzquellen, mit ober ohne Kohlenfäuregehalt, wie Wiesbaden, Kiffingen, Homburg, Soden, auch Niederbronn i. Els. u. ähnl.
- 2. Warme und kalte alkalisch salinische Brunnen, die Glaubersalz, Soda und Kochsalz, zum Theil auch Kohlensäure entshalten. Hierher gehören: Carlsbad, Marienbad, Franzensbad.
 - 3. Alfalische und alkalisch=muriatische Wässer, die Soda

und theilweise Kohlenfäure und Kochsalz enthalten, wie Bichn, Bilin und Ems.

Dieje Duellen wirken infolge ihrer Zusammensetzung in der Beije, daß bei den einen die Magenfaftsecretion infolge des Gehalts an Rochials und in geringerem Make desjenigen an Rohlenfäure angeregt Die überschüffigen Säuren werden mittels des in anderen vorwiegenden Alfali neutralisirt, und ebenso werden auch die der Magenwand oft fest anhaftenden Schleimmassen gelöst und bann fort= geichwemmt. Die Glaubersalzbrunnen wirken, in kleinen Dosen ziemlich warm genommen, bei frischen Dyspepsieen reizmilbernd, in hohen Dojen bagegen, 3. B. bei habitueller Obstipation, entleerend. Alle Brunnencuren haben das Gemeinsame, daß sie den allgemeinen Stoffwechiel anregen und fo den Gesammternahrungszustand wesent= lich beeinfluffen. Rochfalzwäffer paffen mehr bei verminderter, die alfalischen mehr bei gesteigerter Salgfäureproduction; die Glauber= jalz guellen bringen noch ihre entleerende Wirkung hinzu. Contra= indicirt find alle bei hochgradiger Dilatation und Mageninsufficienz, sowie bei Geschwüren mit frischer Blutung oder brohendem Durch= bruch (3. 23,24). Sie werden fowohl in Form von Bädern, wie als Trinfcuren verordnet, indem die Batienten Morgens nüchtern oder auch des Tags über einige Zeit vor der Mahlzeit ein oder mehrere Gläser trinfen.

Auch für die arzneiliche Behandlung der Magenkrankheiten muß man unterscheiden zwischen Magenkeiden, die mit einer übersmäßigen Salzsäureproduction (Hyperacidität, Hypersecretion und viele Kormen von Magengeschwür) einherzugehen pslegen, und solchen, die keine freie, verminderte gebundene, selbst gar keine Salzsäure nachsweisen lassen, wie der chronische Magencatarrh, das Carcinom, die Anacidität und die meisten Källe von Magendilatation. Im ersteren Falle verordnet man Natrium bicarbonicum allein oder mit Magnesia usta ana messerspizens dis theelösselweise mehrmalstäglich, 1—2 Stunden nach dem Ssen. Manchmal besommt Magnesia allein besser, wie es scheint, weil aus ersterem im Magen Chlorznatrium entsteht, das wieder zur Salzsäureadsonderung auregt. Von Vortheil kann auch ein Zusat von Atropin oder von Extractum Belladonnae wegen ihrer schmerzstillenden und die Secretion

hemmenden Wirkung sein. Handelt es sich aber zu gleicher Zeit um eine Magenerweiterung, so kann man das Alkali mit der Magenspülung verbinden, indem man mit einer Lösung von 10,0 Natrium cardon., oft besser einer Schüttelmixtur von 10,0 Magnes. usta in 1000,0 Wasser nachspült. Dauernde Verminderung der HCl erzielten wir öfter durch Nachspülen von 1% oiger Argentum nitricum-Lösung oder Zusak von 5% o Acidum tannicum zur Sodalösung, bezw. Nachspülen einer 5% Canninlösung nach der Magnesia. Starke Zersetung mit Vildung organischer Säuren bekämpft Nachspülung von ca. 3,5—5% oigem Chloroformwasser.

Im anderen Falle, wo ein Mangel an Salzjäure sich findet. wird man natürlich diese künstlich zuführen, und zwar dann in ganz dreiften Dosen. Man verordnet Acidum muriaticum dilutum, die 12.5% aasförmige HCl enthält, zu 10-15-20 Tropfen, oder besser noch Acidum muriaticum purum, die doppelt fo viel HCl enthält. zu entsprechend geringerer Tropfenzahl, in wenig Wasser gelöst, mehr= mals vor, während und nach jeder Sauptmahlzeit in Abständen von 1/4-1/2-11/2 Stunden. (Bergl. and) die einleitende Krankengeschichte S. 14 und 19 und die "Borbemerfung" zu Diät V.) Saure die Bahne angreift, wird zur Ginnahme ein Glasröhrchen verwendet, und man gießt nach Leerung der kleinen Menge Salzfäuremischung noch ein wenig Wasser nach und jaugt dieses ebenfalls mit dem Röhrchen ab, um Trinkglas, Röhrchen und Mund damit nachzufpulen. Man tropft die Salzfäure am besten mit einem Tropf= fläschchen, das einen schnabelförmigen, scharf abgeschnittenen Aufat an feinem Glasstopfen hat. In einem Alaschen von 10 ccm, bei bem ber Durchmeffer dieses Ansabes an seinem Ende 4 mm beträgt, wiegen 10 Tropfen concentrirter Salzfäure (Acidum muriaticum purum) 0,55 g, von verdünnter Salzfäure (Acidum muriaticum dilutum) 0,5 g; in einem Alaschen von 20 g mit einem Schnabelburchmeffer von 4,3 mm betragen die beiden Gewichte 0,6 und 0,55 g.

Für die Verordnung von Pepjin (0,2—1,0) liegt nicht oft Bersanlassung vor, da dasselbe selten ganz zu sehlen pslegt und die Pepjinversdauung meist vollständig genügend ist. Dagegen verdient für Magensgeschwüre Argentum nitricum in Pillen und Lösung, sowie besonders Bismuthum subnitricum (0,5—1,0, täglich 2—3 Mal), auch Viedert u. Langermann, Disteit.

mit Morphium, als heilend und schmerzstillend Erwähnung. Appetitzeizend sind die bitterzaromatischen Tincturen von Rhabarber, Enzian und Strychnos 2c., kleine Portionen von Kochsalzlösung, wielleicht auch Alkohol, besonders Condurango als Abkochung, Wein und Elizir vor dem Essen; endlich Drezin. — Bei Magenzblutung (Blutbrechen) beschränkt man sich zunächst auf Alaunmolken als Arznei und Nahrung; ein Eisbeutel, nöthigenfalls auch Opium und subcutan Ergotin kommt gleich, Liquor kerri sesquichlorati innerlich später hinzu. — Cardialgische Schmerzen verlangen wohl auch Morphium oder Chlorosom innerlich; (drohender) Durchbruch des Geschwürs strenge Opiumbehandlung.

Der Gebrauch von Abführmitteln ift bei vielen Magen= frankheiten nicht zu umgehen, da hierbei fehr häufig auch die Darmmusculatur trage wird. Bei Salzfäureüberichuß ift hierfür Carls= bader Salz (auch fünftliches) fehr zwedmäßig, bei fäurearmem Magensaft Zusat von Glaubersalz (12-1 Kaffeelöffel und mehr) zu natürlichen ober felbstbereiteten (0,6% igen) Rochsalzwässern. Ferner gehören hierher die Tamarinden als Mus und das Extractum Cascarae Sagradae fluidum (pur oder mit Baffer und Sprup verbünnt), 12-1 theelöffelweise zu geben, sowie in hartnäckigen Fällen Villen von Extractum Aloës (à 0,1-0,2) allein ober mit Extractum Colocynthidis (à 0,02-0,03). Bur Unterstützung ober Abwechselung dienen die Alnitiere, entweder als Glycerin= oder als Wafferklyftier mit verschiedenen Zufähen, wie Seife, Rochsalz 2c. Als fehr milde Abführmittel gelten die verschiedenen Obstforten, welche burch die in ihnen enthaltenen Pflanzenfäuren und Salze wirkfam find. Lettere muffen aus ber Diat fernbleiben, wenn entweder alternirend mit der Verstopfung oder anhaltend unter diarrhoischen Entleerungen ein den Magencatarrh begleitender dronischer Darmcatarrh fich fund= gibt. Das heißt, in den Berftopfungsperioden fann man auch hier verjuchen, mit gekochtem Dbit (j. Rochrecepte), das den Kranken fehr will= fommen zu fein pflegt, nachzubelfen. Dagegen bei länger anhaltenben diarrhoischen Entleerungen wird Bismuthum subnitricum und auch salicylicum (basicum) mit Bortheil zu 3 Mal täglich 0,5-1,0, wohl auch in Verbindung mit 0,5 3= Naphthol gebraucht, vielleicht auch Tannigen. In Gallen von Salzfäuredeficit ift es indeß rathlich, ben

Gebrauch nicht unnöthig lange fortzuseten. Gin außerst wirksames und beliebig lang verwendbares Beilmittel ift bagegen für dronische Diarrhöen, wie für schleimige Catarrhe, die mit Verstopfung einher= geben oder abmechseln, die Darmip ülung, wie mir sie durch Ineichen in Burich kennen lernten, die wir aber in vereinfachter boch wirkfamer Beife folgendermaßen machen: Der Kranke liegt mit burch Unterlage eines festen Riffens erhöhtem Gefäß und tiefgelegtem Ober-Ein 11/2 1 fassender Brrigator mit 1-112 m Schlauch und 5 cm langem Afterrohr in Hartfautschuf wird ca. 40 cm höher Nachdem durch Ausfließen von Wasser die Luft aus dem Schlauch entfernt ift, wird der beölte Ufteransat eingeführt, und man läßt nun 11 warmen Wassers einlaufen, das in dieser Körperlage ohne Druck von felber einfließt. Rach 5-10 Minuten entleert der Kranke 10-15 Minuten lang Waffer und Roth; es wird bann wieder 11 warmen Waffers mit 1 Raffeelöffel gelösten Rochsalzes eingegoffen, entleert u. f. w., bis die Entleerung klar, ohne merkliche Rothbeimischung fommt. Unn läßt man, wo sich Durchfall ober stärkere entzündliche oder Bersetungserscheinungen im Darm bemerklich machen, 11/2 1 der arzueilichen Mischung, die man auf die gereinigte Darmschleimhaut einwirten laffen will (5-1000 Tanninoder Ichthyol= event. effigiaure Thonerde=Vöfuna). ein= gießen, ber Kranke bleibt etwas länger mit dem Gefäß hoch, legt fich nachher auf die rechte Seite, um die Aluffigfeit weiter in den aufsteigenden Dick- und Blindbarm gelangen zu laffen. Er foll bann bem nach biefer Gingiegung stärferen Stuhldrang möglichst 5-10 Dann folgt die Entleerung, die etwa 20 Minuten widerstehen. bis 30 Mimiten in Unipruch nimmt, viel geronnenen Schleim mit= bringt und gewöhnlich nach 2-4 Stunden noch einmal einen Reft mit geronnenem Schleim folgen läßt. Die Ausspülung fann aufangs alle 3-5 Tage, später alle 8 Tage, zur Racheur auch noch alle 14 Tage, um den Darm durch zeitweise Befreiung von Ballaft in Ordnung zu halten, vorgenommen werden. Im letteren Sinn kann man sich auch auf einfache Reinspülung mit schwacher Rochfalzlösung ohne Nachspülung weiterer Medicamente beichränten, wenn feine größere Neigung zu Durchfall oder Darmverschleimung mehr besteht. In dem Allgemeinverhalten der Berdanungsfranken

ift noch auf einige Ginzelheiten Werth zu legen. Es ift eine nervofe Neberhaftung und Neberanstrengung in ihrer Lebensführung zu vermeiben, ein regelmäßiger Luftgenuß, durch einen Spaziergang por dem Mittag= und Abendessen, sowie ein Ausruhen in ganz oder halb liegender Stellung nach dem Mittagessen anzurathen. Die körperlichen Unftrengungen follen ber beschränkten Ernährungsfähigkeit ent= fprechend mäßig fein. Neber die fehr nütlich in die Lebensweise einzuflechtenden hydrotherapeutischen Magnahmen fiebe S. 47. Bergl. übrigens S. 18. Bei vorhandenem dronischem Rasen= und Rachen= catarrh vermeide man möglichst das Unterschlucken von Schleim, ent= ferne ihn durch laue Rafenspülung mit Salzwaffer und Gurgeln. fowie Ausspeien. Die Bahne halte man forafältig rein durch Bahne= puten, nicht bloß am Morgen, sondern auch Abends, damit Käulnißvorgänge in dem nächtlich ruhenden Munde vermieden werden. Im Laufe des Tages, wo diefer durch immer neues Kauen fich von felbst reinigt, ift es übertrieben, weiteres Buten vorzuschreiben. fann den Stuhlgang befördern, zu viel oder zu ftarker Tabak aber thut dies zu viel und greift die Magennerven an. Für Kranke mit Sämorrhoiden oder sonst empfindlichem After ift Waschen des letteren nach jeder Stuhlentleerung als äußerst wohlthätig zu empfehlen.

Berücklichtigung dieser allgemeinen Sate ist ein wichtiges Untersftützungsmittel der Cur.

B. Diätetischer Cheil.

I. Allgemeine diätetische Grundsätze.

Die wesentliche Aufgabe der Diät für Magenfranke besteht, wie ichon unter A, III principiell dargelegt wurde, darin, daß in jedem Falle und bann wieder bei jeder einzelnen Mahlzeit für einen jedes Mal richtigen Compler chemischer Borgänge, wie sie sich im Magen abspielen follen, geforgt wird. Dabei muß einerseits eine dem Stoffverbrauch entsprechende Rahrungszufuhr herbeigeführt, andererseits ben franken Verdauungsorganen nicht mehr zugemuthet werden, als hierfür unbedingt nothwendig ift. Die übermäßige und ungenügend verarbeitete Rahrungsmenge würde jonjt durch Zerjekung vermehrte Reizzustände im Magen und Darm hervorrusen oder schon lediglich burch ihr Gewicht große Erschlaffung des erfteren veranlaffen. tägliche Menge der verabreichten Nahrungsmittel foll also das Mittel zwischen beiden Ertremen, zwischen dem Zuviel und dem Zuwenig, halten. Wenn wir nun die nach Boit für den gesunden Menschen von 70 kg Körpergewicht verlangte Menge von Rährstoffen, 105 rejp. 118 g Ciweiß, 56 g Kett und 500 g Rohlenhydrate, rejp. 98 g Fett und 400 g Rohlenhydrate mit 2600-3000 Caloricen, auf den Magenfranken übertragen, so genügen wohl im Allgemeinen sür einen mäßig oder nicht arbeitenden Erwachsenen (1800) 2100---2600 Ca= lorieen, die je nach dem Zustand des Magens in größeren oder geringeren Mengen ber einzelnen Rährstoffe, Ciweiß 87-165, Fett 73—103, Rohlenhydrate 136—366 geboten werden muffen; die großen Eiweißzahlen, wo Salzfäure im Ueberichuf vorhanden ist, vorwiegend

bie anderen Stoffe bei Hyp= und Anacidität. Das Gramm Eiweiß pflegt in feinem nutbaren Endeffekt für den Körper auf 4,1—4,2, Fett auf 9,2—9,3, Kohlenhydrat auf 4,1 Calorieen bezechnet zu werden, und diese Berechnung nach Nährstoffen und Calorieen ist im Einzelnen in den später folgenden Diätzetteln und Kochrecepten durchgeführt. In der hierdurch ermöglichten rationellen und sicheren Regulirung einer abwechslungsreichen Diät ist die wichtigste und eigenthümliche Aufzgabe dieses Buches enthalten.

Als fernerer, wenn auch weniger wichtiger Gesichtspunkt muß in Betracht gezogen werden, daß gewisse Magenkranke geradezu einen Widerwillen, eine gewisse Foiosunkrasie, gegen verschiedene Nährmittel haben, die weniger oder nicht in der Schwerverdaulichkeit, als vielemehr in der Form und Consistenz derselben begründet erscheint. Für solche Kranke wird unser Speisezettel die nöthige reichhaltige Abwechslung bieten, so daß nicht Passendes durch andere Speisesformen ersetzt werden kann. Immerhin darf aber die Nachgiedigkeit nicht zu weit getrieben und muß auch vom Kranken eine Anpassung an das Nothwendige verlangt werden.

Man muß also, um noch einmal zu recapituliren, einem Magenstranken diejenige Speisemenge auswählen, die den stofflichen Bestand des Köpers auf der gleichen Höhe hält, resp. vermehrt, ohne jedoch wieder der Verdaming eine zu große Quantität zuzumuthen. Ferner muß man von Fall zu Fall gewissermaßen individualisiren, indem man nur die Speiseformen reicht, die bei der vorhandenen Anomalie gut vertragen werden und dabei doch dem Geschmack des Kranken nicht zu sehr zuwider sind.

Alle diese Aufgaben zu lösen, ist bei der Mannigfaltigkeit der Fälle äußerst schwierig; und doch müssen diese Forderungen erfüllt werden.

Um nun der hier erwachsenden Schwierigkeiten in der Hauptsfache Herr werden zu können, theilt man am besten summarisch — einzelne complicirte schwerere Fälle natürlich ausgenommen, die dann eigens zu berücksichtigen sind — die Diätsormen ein, je nachdem Hyperacidität (HCl-Neberfluß) oder Anacidität, resp. Hypeacidität (Salzsäuremangel resp. zverminderung) besteht. Im ersteren

Falle sind hauptsächlich solche Speisen, die HCl binden, sog. Salzsäurefresser, am Plaze, wie Fleisch, Sier und Milch, die dann auch den Magen möglichst wenig reizen. Umplaceen sind bei der Hypersacidität möglichst einzuschränken, da die Umsetzung der Stärke in Zucker im Magen nothleidet, und sie eher durch eigene Bildung organischer Säuren sich noch unangenehmer machen können. Von ihnen wählt man am liebsten die dertrins und zuckerreichen Nahrungsmittel, wie Röstbrod, Zwieback und auch die präparirten Leguminosens, Gerstens und Hafermehle. Fett, das ja im Magen bei erhöhter Salzsäureproduction nicht zersett wird, kann man in ziemlicher Menge geben. Flüssigkeiten sind am eheiten bei nicht (mit Magenserweiterung u. A.) complicirter Hyperacidität am Plaze, da sie ja den Magensaft verdünnen und so die Beschwerden, die aus der übersreichen Salzsäuresecretion entstehen können, verringern.

Im Falle von verminderter oder stark herabgesetter Salzjäureproduction kommen hauptjächlich Mehlspeisen, Beptone (mit Leimstoffen), Fleischlöfungen in Betracht, die feine oder wenig HCl brauchen. Daneben find Milch und Milchipeisen auch bei dieser Art Störung zu verordnen, da fie fich durch Bildung von Milchiaure felbst für ein Bulfsmittel der Giweisverdauung jorgen. Die Giweiß= zufuhr muß mäßig sein, aber nicht weit von dem Mittelwerthe (100 g für den Tag) entfernt liegen. Um auch in diesen Fällen den Körper nicht an Siweiß verarmen zu lassen, kann man für bestimmte Mahlzeiten im Tage (in Diät V-VII an 5 Tagen burchgeführt) eine vorwiegende Fleische und Giernahrung ansehen, deren normale Verarbeitung durch Zuführung einer der Größe des HCl-Mangels entsprechenden, mehr oder weniger reichtichen Salgfäuremenge gesichert wird. Fett fann bier besonders in Form des emulairten Milch= und Rahmfettes, auch auter Butter, ziemlich, felbst fehr reich= lich gegeben werden. In frischeren Fällen von Salziäuredefect kann burch porwiegende Mehl-Milchdiät und Meidung von Aleisch und Gimeiß versucht werden, eine rasch curative Wirkung zu erzielen (f. unter Diat IV).

Das weitere Princip für die Eintheilung der verschiedenen Diätsformen richtet sich dann noch danach, ob auch motorische Störungen ber Magenfunction, wie Insufficienz und Dilatation hinzutreten.

Bei beiden Erfrankungen müssen zunächst wieder, je nachdem die Salzssäureproduction vermehrt oder vermindert ist, entweder mehr Eiweißsstoffe oder mehr Kohlenhydrate gegeben werden. Ist dann eine richtig ausgebildete Dilatation vorhanden, so ist zuvörderst die Zusuhr von Flüssisseiten bedeutend einzuschränken, da dieselben wenig oder gar nicht vom Magen resorbirt werden und dadurch, daß sie gewissermaßen als Ballast wirken, nur noch die Sctasie (Erweiterung) vergrößern. Der Genuß von dünnen Suppen, sowie eine größere Menge von Getränken bei den Mahlzeiten ist demnach zu vermeiden, und die Nahrung ist auf viele kleinere Portionen des Tags über zu vertheilen, um so eine gleichmäßigere und ausgiebigere Resorption und Weiters beförderung vom Magen aus zu ermöglichen.

Bei den reinen Anomalieen der Saftsecretion mit nicht hervortretender motorischer Insussicienz braucht man, wie oben bemerkt, auf Einschränkung der Flüssigkeitszusuhr weniger Nachdruck zu legen; doch empsiehlt es sich auch hierbei, die Getränkemenge pro Tag mehr auf die verschiedenen Mahlzeiten bezw. auf die Zwischenzeit zu verstheilen. Man kann flüssige Nahrung, wie Milch, Suppen, auch voluminösere, wie Breie, Purées, Auflaufe 2c. ausgiebiger anwenden.

Beobachtet man nun diese Sintheilungsprincipien, so laffen sich ganz gut gewisse Diätsormen für die einzelnen Tage und Krankheitszustände aufstellen, wie dies denn in dem nächsten Abschnitte durchzgeführt ist.

II. Specielle Diätetif.

Vorausgeschickt wird eine Tabelle der gebräuchlichsten Nahrungs= und Genußmittel, eingetheilt nach ihrem Ursprung, ob animale oder pflanzliche, und nach ihrer Consistenz, ob flüssig oder fest, bei denen dann ihr Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten und sonstigen Be= standtheilen im Hundert angegeben ist.

Eabelle einiger Nahrungs: und Genußmittel in flüffiger Form. a) Unimale.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Rohlen: hydrate	Asche	Milch= fäure	Alkohol
Bollmilch	3,4	3,6	5,0	0,7		
Magermilch	3,1	0,8	5,0	0,7		
Rahm	3,6	10-25	4,0	0,6	_	
Conbenfirte Milch	}					
(ohne Zucker)	14,6	14,0	15,4	2,3		
Buttermilch	4,1	0,9	3,7	0.7]	
Sauermilch	3,4	3,6	3,5	0,7	?	
Refir (2tägig)	3,3	2,6	1,9	0,7	0,4	0,5
" (4tägig)	3,2	2,2	0,8	0,7	0,6	1,3

b) Alfoholhaltige.

100 Theile	Ciweiß	Rohlen: hydrate	Niche	Ulfohol	LBein= fäure	Unmerkungen
Rheinwein	0,25 0,2	0,85	0,23 0,25	8,0 7,×	0,8 0,6	0,1 Gerbjäure
Hortwein	0,18 0,18	0,6 5,8 2,1	0,2 0,2 0,4	8,5 16,7 17,5	0,7 0,4 0,4	0,2 ,,
Mouffeng	0,2	10,0	0,25	10,2 70,0	0,6	6-7 Bol.=0 o Rohlenfaure
Bier	4,3 4,2	0,8 0,9	0,2 0,4	3,5		0,2 Kohlenf.

Tabelle einiger Nahrungs: und Genugmittel in fester Form.

a) Animale.

100 T	heil	e		Ciweiß	Fett	Rohlen= hydrate	Ujdje
Butter Käse (fett) (halbsett) (mager) Sühnereier ')			 	0,9 27,1 27,1 32,7 12,6 12,7	83,1 30,4 20,5 8,4 10,0 0,3	0,7 2,5 2,0 6,8 0,5	1,2 4,1 3,1 4,1 1,1 0,5

^{1) 1} Ei wiegt ca. $45-50~{\rm g}$, die Schale ca. $6~{\rm g}$, der Dotter ca. $15~{\rm g}$, das Siweiß ca. $25~{\rm g}$. Es ist in der Diätordnung stets gerechnet $1~{\rm Si}=6~{\rm g}$ Siweiß und $5~{\rm g}$ Fett, $1~{\rm Sigel}\,$ 6 = $3~{\rm g}$ Siweiß und $5~{\rm g}$ Fett, $1~{\rm Sivei}$ 6 = $3~{\rm g}$ Siweiß.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Rohlen= hydrate	Alpe
Handschaftel (geräuchert) Bühnereiweiß aus 1 Gi Buhnereigelb	3,0 16,2 3,0 9,7 24,0 21,0 14,5 20,0 14,8 18,1 24,3 27,0 17,2 21,4	31,7 5,0 75,8 86,5 8,3 37,3 7,0 36,4 5,8 31,6 15,3 26,4 5,2		- 1,0 - 5,4 10,1 7,1 1) 0,7 1,1 1) 1,5 1,3 1) 8,5 10,6 1,1 1,2 1)
" (mager) Ralbfleifch (fett) " (mager)	20,8 18,9 19,9	1,5 7,4 1,0		1,2 1,3 ¹) 0,5
Ralbsbries, Nicket ob. Milcher (Thymusdrüfe) Leberwurft Blutwurft Mettwurft Taube Relbhuhn Heh Safe Salm Schliffd Schliff Rarpfen Sardellen	28,0 15,0 12,0 27,3 22,6 22,1 25,3 19,8 23,3 15,0 17,1 18,3 20,6 22,3 31,9	0,4 25,0 11,5 39,0 3,1 1,0 1,4 2,0 1,1 6,42 0,4 0,5 1,1 2,2 14,1	6,4 25,0 5,1 1,5 0,8 - 1,4 0,2	1) 2,7 1,6 6,9 1,1 1) 1,0 1) 1,4 1) 1,1 1) 1,2 1) 1,3 2) 1,6 2) 0,9 2) 1,3 2) 23,7 8,9

¹⁾ Alle diese Aleischsforten sind bei der Diätverordnung der Kürze halber gleich mittelsettem Ochsensleisch zu rechnen, größere Fetttheile nicht mitzunehmen und für Fett beim Braten und in den Saucen nichts Besonderes einzusehmen. Auch der Kalbsmilcher ist nur zu demselben Eiweißgehalt gerechnet, weil er auch, nicht ebendürtigen, Leim enthält und selbst gebrüht beim Braten noch mehr Gewicht verliert, als Fleisch seiner Nr. 33); ebensoviel Fett ist ihm zugerechnet, weil dies entweder in einer weißen Sauce dazu kommt oder beim Braten hineingeräth. Man kann demnach wegen des Herauss und Hineinbratens allem gebratenen Fleisch gleichen Fettgehalt zurechnen.

²⁾ Bon diesen Fischen wird man in den späteren Diatordnungen wegen ihres geringeren Eiweißgehalts entsprechend etwas mehr als anderes Fleisch nehmen.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Rohlen= hydrate	Ujche
Suppentasel von Legumis nose mit vorverdautem Fleisch!; 1 Tasel enthält bitto von Paniermehl (Aösts brod) event. Reis bitto von Sago Fleischsolutton, verbesserte LeubesRosenthal'sche von	31,9g(21,9 g anima: 1) 25,6 ,(21,0 ,,) 22,2 ,(21,9 ,,)	10,2 8,5 8,0	28,1 34,9 38,7	(10,0 dazu 3,0 Suppenwürze) 10,0 ditto. 9,1 ditto.
Mirus' Hofapothete,Jena Peptone (Kemmerich)	21,2 45—50	4,7 -12-17aromat	_	8
Fleischmehle (Mosquera 2c.)	77,24	Griractivit.) 13,6	_	4,23

b) Pflanzliche.

100 Theile	Giweiß	Tett	Roblen: hydrate	Ujche	Cellu- loje	Unmerkungen
Cacao	14,1	46,7	18,5	3,6	8,1	1,6Theobromin
" (entfettet)	21,5	27,3	34,2	5,2	5,4	1,8 ,,
Eichelcacao	8,2	14,4	4×,5		1,9	2,0 Gerbfäure
Chocolade	5,0	15,2	75,0	3,0	1,1	
Hygiama (Cacao mit der=						bei Theinhardt
trinifirtem Dehl)	22,8	6,6	63,3	2,46	0,64	in Stuttgart
Rraftchocolade	4,4	21,0	72,4	1,2		
Peptoncacao	17,8	10,0	61.0^{-1}			1,3Theobromin
Malzertrat	3,6		70,0	1,3		
Rohrzucker	0,4		96,0	0,7		· -
Rübenzucker	2,3		94,0	1.5		
Honig	1,2		74,0	0,2		
Aepfel	0,4		7,7	0.4	1,5	0,4 Zäure
Zwetschen	0,8		6,1 [종	0.7	5,4	io,s "
Birnen	0.4	_	- 8,2 j š	0,3	4,3	0.2 ,,
Trauben	0,6		14,1	0,5	3,6	0,7
Erbbeeren	1,0		6,3)	0,8	2,3	0,9 ",
Kastanien	5,5	1,4	35,3	1,7	- · ·	-
Roggenmehl	11,0	2,0	70,0	1,3	0,6	
Roggenbrob	6,0	0,5	48.0	1,3	1,4	
Weizenmehl	10,5	1,1	72-77,0	0.5		
Rufetemehl	12,0	1,0	74,0		0.5	
Weizengries	10,4	0,4	76,0	0.5	0.2	
Weizenbrod (frisch)	6,4	0,7	60.0	2,0	0,3	
" (geröstet)	8,3	1,0	77,5	1,5	0,3	

¹⁾ Nach der Borschrift von Biedert durch Timpe in Magdeburg aus Suppenmehlen und Fleischsolution trocken und haltbar hergestellt.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Rohlen= hydrate	Asche	Cellu= lofe	Anmerkungen
Zwieback	12,5	7,5	69,0	1,5	0,4	<u>—</u>
1 Zwieback (ca. 10 g)	1,35	0,75	6,9		-	
	8,0	6,0	56,0	1,5	0,2	
Cafes	9,0	1,0	60,0	1,0	0,3	
Liebig'scher (Natron=) Ru=	0,0	1,0	00,0	1,0	0,0	(fiehe
chen u. dergl	7,2	6,0	56,0	1,1	0,75	Rochrecepte)
Maizenamehl	0,5	0,0	85	0,3	0,10	
Nudeln und Maccaroni .	8,2	0,3	76,0	0,5		
Reiskörner	7,8	$0,3 \\ 0,7$	76,0	1,1		
Reismehl	7,4	0,8	77,0			
Gerstenkörner	11,0	1,9	70.0	1,2	2,0	
Gerstenmehl	11,7	1,7	70,9	0,1		_
Haferkörner	10,4	5,2	58,0	3,0	11,2	
Hafermehl (Avenacia)	11,2	8,6	67,0	1,4	2,2	
Hirse	11,3	3,6	67.4	2,3		
Grahambrod	9,0	1,0	50,0	2,0	4,0	
Sago	0,8	1,0	86,0	0,2		
Tapioca	0,6		85,6	0,1		_
Aleuronatmehl	80,0-82,0	0,2	6,0-7,0	0,1	0,4	
Rartoffel	1,8	0,2	20,6	1,0	0,8	
Linsen	25,0	2,5	55,7	1,7	3,9	_
Weiße Bohnen	23,1	2,3	53,6	$\frac{2}{5}$	3,8	
Erbsen	24,8	1,8	54,8	2,0	3,8	
Leguminosenmehle	20,0-25,0	1,0	62,9	2,4		
Maltoleguminose	22,2	1,6	64,7	3,0	1,0	
Grüne Erbsen	5,3	0,5	11.0	0,8	1,0	
Schnittbohnen		0,1	7,0	0,6	1,1	_
Spargel	1,9	0,3	2,6	0,5	1,0	_
Rinnentohi	2,5	0,4	5,0	0,8	9,0	
Blumenfohl	2,5	_ ^ ►	4,3	2,0	0,9	l <u> </u>

Von den nun nachfolgenden sechs Diätsormen ist die Diät I (1—4) als ganz leicht verdauliche Form für solche Fälle von Magensleiden anzuwenden, bei denen es sich um ganz empfindliche Zusstände, um heftige acute oder subacute entzündliche Schübe handelt, wie eingetretene peritonitische Neizungen, acute, hoch siederhafte Magencatarrhe, oder insolge von Vergistungen herrührende Gastristiden, endlich beginnende Neconvalescenz nach heftiger Diarrhöe, Magenblutungen, Perforationsperitonitis, für welche Complicationen selbst die besonderen Speisesettel I, 5—7, berechnet sind. Die Sisweiße, Fette und Kohlenhydratmenge und auch demnach die Calorieenzahl ist hierbei im Verhältniß zum Normalquantum bedeutend vers

ringert, wie auch die angeführten Speisen zu den leichtverdaulichsten aehören, um so den Verdauungsorganen möglichst wenig zuzumuthen. Die ersten drei Speisezettel sind nur nach der Empfindlichkeit der Fälle abgestuft; außer Acht ist dabei gelassen, wie sich die Salsfäureproduction verhält. Erst bei weiteren Fortschritten zur Besserung geht die Diätform auseinander (4a und 4b), wobei denn bei HCI= Neberichuk mehr Gi, Ciweiß und geschabtes Fleisch, bei Salzfäuremangel mehr Gigelb, Mehl= und Mehl-Milchipeisen verabfolgt werden. Dies Auseinandergehen der Diät beginnt, sobald der Zustand eine Untersuchung mit Ausheberung erlaubt; und dann kann auch die früher erwähnte (S. 48 ff.) medicinische Behandlung beginnen: mit Alfali 2c. bei Hyperacidität, dagegen bei Salzfäuremangel mit fleinen Salzfäureaaben (2-6 gtt. Acidum muriaticum dilutum) zu den Mahlzeiten felbst, in denen Siweiß und Aleisch gegeben werden, und dann noch 2-3 Stunden nach der Mittags: und Abendmablzeit zur Desinfection des Magens. Ueber event, nöthige Abführmittel, sowie auch die medicinische Behandlung der Diarrhoe ist S. 50-51 schon gehandelt.

Betreffs der Anwendung der Rährklustiere sind folgende Vorschriften zu beachten: Der Patient erhält, wenn nöthig, 1 Stunde vor der Application des Rährklustiers mittels eines Frigators einen Varmwassereinlauf, um so den Mastdarm vorher von dem Roth zu reinigen; das Rährmaterial, welches, auf Bluttemperatur erwärmt, 100—250 g betragen soll, wird dann vorsichtig in Seitenlage oder erhöhter Beckenlage unter gelindem Truck mit Spripe oder Frigator eingelassen.

Als Beginn einer dauernden und ausgiebigen Diät für dronische Formen stellen sich nun, im Falle es sich um Superacidität handelt, die Diäten II und III, die sonit in weniger emvsindlichen Formen gleich von Anfang an zur Verwendung gelangen, dar. Erstere gilt für Fälle von hochgradiger Superacidität mit stark ausgeprägter motorischer Störung, event. verbunden mit Hypersecretion, während letztere nur für einsach gesteigerte Salzsäureproduction ohne motorische Anomalie anzuwenden ist. Sbenso sind für Anacidität in nicht zu empfindlichen und chronischen Fällen gleich, sonit nach eingetretener Besserung die Diäten IV, V, VI und VII bestimmt. Die Diät IV

in fan frei von Fleisch und Giern (Begetarianerdiat), und mit ihr kann man boffen, noch nicht eingewurzelte Fälle von Salzsäuremangel durch Schonung des Magens zur Heilung zu bringen, wenn man fie eine Anzahl Wochen fortsetzt und dabei Kochsalzwäher trinfen, auch mohl Magensrulungen mit lauem 9,6 igem Kochsalzwäher machen laßt. Die folgenden Diatformen ermöglichen es Leuten mit lang-dauernder oder unheilbarer Anacidität, unter Mithülfe von Salzsäurezufuhr suber die S. 49 und noch Näheres vor der Diat V bemerkt ift in verbaltnißmäßig gutem Befinden und Ernährungszustande weiter zu existiren. Die zuleststehende Form VII in auch hier für Fälle mit insufficienter Magenmusculatur und Dilatation modificiet.

Die bei allen Diatformen für die meisten Tage noch beigefügten Bariationen B, C, D, E, F, G, H gewahren weitere Abwechslung. Bei der Hyperaciditat in es wegen Zurücktreten von Kohlenhydraten und Fett in derselben, gar bei der Hyperacidität mit motorischer Storung in der Diat II) wegen der auch nöthigen Bolumse beichrankung, die hier von Milch und Breien wenig Gebrauch machen läst, ichwieriger, das gut nährende Mittel von Calorieen zu erreichen. Immerhin ift es felbit bei letterer Form befriedigend gelungen.

Für alle Diatordnungen gilt als allgemeine Borausbemertung, daß je nach dem individuellen und
zeitlichen Befinden, Avvetit und Rahrbedürfniß Arzt
und Kranfer in den einzelnen Positionen in der
Wengenzusuhr ab- und zugeben, die Zumuthung an
die Berdauung vermindern oder die Intensität der Ernährung fieigern konnen. Die Beisügung des Gehaltes
an Rährstoffen und Calorieen bei den einzelnen Sveisen, in den
Diättafeln wie in den Kochrecepten (Abtheilung C), erlaubt, die
Tragweite der Abänderung zu ermessen. Bergl. hierüber den "Nachtrag" Z. 106.

Ueber die Verbindung von Alfalis oder Salziäureverwendung mit der Diät, sonnige theraventische Maßnahmen, Abführmittel 2c. ist das Nöthige schon S. 48-50 gelehrt und werden Bemerkungen noch bei den Diätvorschriften selbst folgen. Auch über die Flüssigs

feitszufuhr (Basser, Bein 2c.), über die bei Mengenabanderung und Variationen in den Speisearten zu beobachtenden Regeln und sonstige praktische Einzelheiten beachte man außer furzen Anmerkungen bei den nun folgenden einzelnen Diäten noch den auf die Diätvorschriften folgenden Nachtrag.

ueber Maß= und Gewichtsbestimmung in ben Diaten und beren Sulfsmittel bazu fiehe bie Sinleitung zu den Rochrecepten, Abth. C.

Diat I. Eür ganz empfindliche Fälle von Magenleiden, event. verbunden mit Complicationen. 1. Speifezettel für heftige acute oder fubacute entzündliche Schübe.

Fälle.	
<u> </u>	
_	
:0	
حقد	
C	
empfinblid)e	
゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	
٠.	
_	
ຼ	
=	
Ξ.	
-	
a	
Ξ	
≒	
o	
e r	
o	
6	
٠.	
Ħ	
ف	
meni	
Ξ	
•	
.=	
für	
_	
O	
-	
+	
O	
ezettel	
e	
-	
9	
a	
Qpeif	
\odot	
જાં	

lorieen	170	8	71	113	8	82	40		149	151	994	250		Ç	8,7	111			gettel.		59			
ðr. 66	_			-		1				, ,	-	•		•	••	,			peife					
Roblenby	12,5	13,8	1	12,6	14.0	12,2	6,9		14,2	13,8	107,2	26,1		1	25,7	14,2			im 1.⊙		I	Iste Moraens.		dittags.
g Giveiß g gett g Rohlenhybr. Calorieer	0'6	1,5	5,0	1,8	7.5	(O	0,7		0'9	6,5	41,7	12,7			12,8 10,2	8,7 1,8			mung f.		0,5	9886	*	Wie Mittags.
g (Fiveiß		2,4	0,9	10,8	0.6	i ∞ ∫r3			x r.j	8,4	57,5	. 6. 6.1		,	1, x,	30			thbered		r 3,0			
1	. enthält:	. :	: =	: :		: :	: :	:		: =	umma:	enthält:			÷	:	:		Nährwerthberechnung f. im 1. Speifezettel.		enth.meh		£.	
	A. Morgens 7-8 Uhr: 250 ccm Mild (f. Recept Rr. 92)	2 Zwieback (20 g)	250 cem Bouillon mit 1 Ei	a) Leguminofentuppe mit 30g Heifolfofg. (Mec. Nr. 11)	Fuctor f Blocont Pr 48)	250 cem Wilds	1 3wiebad (10 g)	a) 250 cem gafermebljuppe mit Eigelb und Bleifch:	löfung (f. Mecept Mr. 9)	b) 1 weichgefottenes Et. 2 Zwieback (20 g). " 8,4 6,5 13,8		R ariation en. B. Morgens 78 Uhrstattob Sixt: Mahmmischunga, 2012 Höltbr. (f. 1903) 12,7	oder 125 cem Milds und 125 cem Kaffer mit	20 g Angtania geroant († Labelle & 59),		"""""") Adfeinegt, Reismegt Deel Octheinnegrjuppe mit 30 ± Reifdlöfa. (f. d. Ree, 9kr. 9, 17, 5)	oder diefelben Euppen wie in der Kariation	des 1. Speisettels (f. die Recepte Rr. 18,	6, 8, 21, 20)	oder alle vorgenannten Euppen noch mit	einem Eigelb	n. Sabelle 3, 59)	a) dieselben Rariationen mie Mittaas (1. die Re-	cepte 9kr. 9, 17, 5, 18, 6, 21, 20)
	uhr		=	:			:	٤				Or ito			•	Ē ,					116	. 1/11		•
	$_{\parallel}^{\infty}$		10	12		-		I ~				811			2	:					-	۳ ٥	ι -	
	Morgens 7		Pormittags	Mittags		Rachmittags		Mondo				Morgens 7-				ट. भ्याप्तवृद्ध					P. A. Samitto	.himmundana	E. Memes	
	Ą.											ъ.			5	ن					=	<u>:</u>	<u>S</u>	i
93	۲۵۱۱		٠	(Jan				•	131	.+;+											5			

	=	=
	Ξ	5
	-	3
	Ξ	
	Ξ	_
>	έ	3
Ł	_	_
		٠
	:	٠
	-	٠.
	7	1
1	こしていてき	τ
	-	•
	Ξ	Ϊ.
	_	1
	9	5
٠	11001110	•
	=	=
٠	-	•
	c	·
٠	:	•
	-	•
,	.,,	>
•	_	•
	-	•
•		1
	Ξ	1
	-	_
	•	_
	-	•
٠	1	_
•	-	
	ĭ	
	-	+
1	てんてーしに トゴ)
	: :	•
1		٥

. Kalorieen	260	298	113	609	345	111	250	1986		ò	000	218	363	151		eifezettel	=
g Giweiß gzett gRohlenhydr. Kalorieen	31,4	31,4	12,6	8′26	37,7	14,2	23,1	247,7		0 00	5,02	23,1	31,9	13,8		. <u> </u>	" " "
g dett	10,6	14,7	10,8 1,8	18,6 14,0	15,1	1,8	14,5 10,3	81,0 68,3) (6,01	9,5	14,7	8,4 6,5		hng. f. i.	
g (Fineri	8,0	8,1	10,8	18,6	12,3	8,7	14,5	81,0		9	6,01	8,5	17,0	8,4		rthbered	=
	enthält:	. :	ŧ	ŧ	ŧ	=	ŧ	Cumma:		J.:),	enthalt: 10,9	:	:	: :		Rährwe	
A. Moraens 7—8 Uhr: 250 erm Mildmaffereacap (f. Mecent Nr. 85 b).	2 Zwiebad (20 g)	Nafmmissung a (f. Nec. Nr. 93), 3 Zwiebad (30 g) a) 500 cem Leauminosensupe mit 30 g Resses	löfung (f. Necept Nr. 11) b) ½, Neces, (Sriess oder Neismehlbrei (f. die Recepte	Mr. 52, 42, 51) 250 cem Wildeacae, (f. Mecent Mr. 85a), 2, 3mie	back (20 g)	(f. Mercept Mr. 9) b) 2 meichaefottene Gier, 30 g Möfftrad (f. Mercept)(r. 55)		Bariationen.	B. Morgens 7—8 Uhr statt obiger Diat: 250 cem Milch (f. Recept Nr. 92),	. Rouillon mit 1 Ei, 30 g Röftbrod.	:	., , , , , , 250 cem Mild mit 20 g Hygiama, (f. Tab. S. 59), 1 Zwiebad (10g)	" " Bouillon mit 1 Ei, 2 Zwieback (20 g)	1) " " " Orestwein Santamonten wer im 1. und 2. Speissettel (f. die Recepte	Mr. 18, 6, 8, 21, 20, 9, 17, 5) . hielelben Raniotionen mie Mittaas	:
Mor		: :	:	:	:	2				$\mathbf{u}_{\mathbf{r}}$:	:	:	:	:	G	5 \$
A. Moracus 7—8		Vormittags 10 Mittags 12)	Nachmittaas 4	Mhem88					B. Morgens 7—8	Normittags 10	:	C. Morgens 7—8	Vormittags 10	D. Muuuys 12	F. Mbonba 7	

غعه
Ξ
ᆕ
e t
چَ
≔
10
≓
ñ
~~
E
<u>®</u>
11 O A
0
Ð
9
\equiv
ر ح
c~
Ξ
ig im Falle
<u> </u>
Ξ
Ξ
<u>ت</u>
-
Beff
21
:-
ũ
د د
meitere
_ ≅
<u>د</u> .
ð
<u> </u>
c t
-
<u> </u>
ت.
<u>.</u>
Speifezett
4a.
•

	4 a.	Ø	peif	ezettel bei weiterer Besserung im Falle vor	1 Salz	fänre	überfl	uß.	
A. Mor	-2 suob	∞	uhr:	A. Morgens 7—8 Uhr: 200 eem Milchthee (offne Zucter, Milch (f. Recept geweiß gett eRohlend) Ar 92) und The 21 electron Theilen Incide.		g Eiweiß	g dett g	gEiweiß gott gRohlenhydt, Caloricen	Salorieen
				aesottene Gier, 3 Amiebad (30 g)	mthält:	19,0	15,8	25,7	330
Sori	nittaas	10	:	50 g gestchabten roben Schinken.	. :	10.7	2,6	۱.	89
	•		:	20 g Nöftbrod (f. Hecept Mr. 55)	: :	1,6	0,2	15,4	72
5;	Rittags	끔	:	a) (Frünkernsuppe mit 15 g Aleischlöfg, (f. Nec. Rr. 8)	: :	٠ د ر	6,4	2,7	96
	:			b) 70 g gefochtes oder gebratenes (Seflügel, gehacktes					
				Recfifeaf, Lendenbraten, Malbamilcher, Gulafch,					
				Shade (1. Die Hec. Mr. 27, 22, 24, 33, 29, 30)	•	21,4	re ei	l	136
				e) 30 g Möltbrod	: :	4.6	(C)	23,1	108
),ad	Radmittags	-	:	250 cem Mildreacao (f. Mec. Mr. 85 a.), 2 Smichad (20 c.)	: :	12.3	15.1	37.7	345
Mends	501	٠,	: :	a) 100 g geschabtes robes Aleisch, als Beeffteat a	:		-	-	
				(1. Mecept Mr. 22)	:	21,4	rc el	1	136
				b) 1 meichgesoftenes Ei, 20 g Röftbrod.	: :	9′2	5,6 5,9	15,4	143
				(1)	umma :	100,6	54,5	Zumma: 100,6 54,5 125,0 1434	1434
				Bariationen:					
B. Mor	- <u>1</u> 61106.	x	Myr į	B. Morgens $7-8$ Uhr statt obiger Didt: $100\mathrm{cm}$ Milch mit $20\mathrm{g}$ Nöstbrod (mur					
				And the the profit ties the second					

. . . enthält: 15,3 . . . " 12,0 1. 11. 2. Speifezettel (i. die Merepte menn fem Berdacht auf Magens neichgesottene Eier :

C. Vormittags 10 D. Mittags 12

98c. 18, 6, 8, 21, 9, 17, 20, 5) . Rährwerthberechng, f. i. 1. 11. 2. Speifezettel a) 250 ccm Mild mit 20 g dygiama gefocht (i. Tabelle Z. 59) . enthält: 15,8 14,0 25,0 323 b) 2. Zwiebact (20 g) " 2,4 1,5 13,8 80 b) 2 Zwieback (20 g) . . . Rachmittags 4

Dazu Natrium biearbonieum oder Magnesia usta 1 Etunde nach dem Essen 3 Mal täglich 1 Messerspiße bis ½ Theelössel voll im Verhältniß zur Zalzfäuremenge. Vald Nebergang zu Diät II oder III. Kein oder Vier sind am besten zu meiden oder nur in geringer Menge gestattet.

•	_	
	o chomornote oc	ກ
	;	=
	Ç	3
	ξ	3
	÷	•
	Ξ	3
	ì	_
	-	•
	c	3
	.,	,
	=	=
	11011	3
	•	•
	0	
	~	:
	٤	0
	_	
	Ξ	=
	_	ລ
	È	=
	Ξ	\$
	Š	•
	=	=
	۶	
	mortorer Menterning 1m selle	!
	:	*
	ž	÷
	۶	,
	Ξ	•
	Ξ	?
	_	
	-	,
	<	3
	+	;
	c	<u>ر</u>
	3	٠
		•
	ž	2
,	2110001101)
	4	2
	7	

Galorieen 392 322	148	224	173		300	170	481	5506
geneiß gött gRohlenhydt. Galorien 17,2 16,6 40,7 392 7,8 12,9 41,5 322	15,2	25,2	26,4		38,3	12,5	69,3	269,1
g gett g 16,6 12,9	5,7	9,4	5,1		11,3	8,5 9,0	14,3	78,4 84,3 269,1
g Giweiß 17,2 7,8	8,0	8 7,	4 ,0		9,2	8 rú	15,5	78,4
) enthält: () " () () () () 3,				. (: : ::	: :	Cumma:
1. Worgens 7—8 Uhr: 400 com Mich (f. Necept Nr. 92), 3 zwiebad (30 g) enthält: Lowerittags 10 ". Rahmmifchung a, 40 g Röffbrod (f. Nec. Nr. 93, 55) ". Rittags 12 ". a) Reisfuppe, event. Leanminofeminope (ober auch eine andere Euppe, f. die vorigen Speifszettel) mit 30 g Reisfublöhma (f. die Necepte Nr. 18,	11, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5).	b) 1/4 gebackene Griesklöfe a (f. Necept Nr. 41)	c) Weinfance (f. Recept Nr. 72)	250 cem Milchwaffercacao (f. Mecept Nr. 85b),	3 Zwieback (30 g)	a) Milchfuppe von 250 ccm Milch (f. Necept Nr. 9	b) Nudeln (einige Nudeln fein geschnitten in der Zuppe) (f. Necept Nr. 49)	
u()r: ,,				:		=		
A. Morgens 7—8 Vormittags 10 Mittags 12				Radmittags 4		Mondo		

3 ariatione1

B. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diát: ½ ausgeschöpfte Friesklöse, ½ Meisz, } (über die Rährwerthberechnung f. in den Lesechunding, ½ Rudeln, ½ Mac. } Recepten Rr. 40, 53, 60, 49, 46, 56) caroni, ⅓ Spaken.	13. Ranillesance a (f. Necept Nr. 58) enthält: 5,2 4,6 23,0 159	1/1-1/2 Reis., Mehle, Gries., Tapioca: \ ("iber die Nährwerthberechnung \). in	ven necepten m. 32, 41, 42, 31, 34)	7 " statt der ganzen obigen Didt: 375 com Milcheinsauf- oder) (über die Rährwerthberechnung s. in	den Recepten Nr. 14, 92)
/2 ausgefdöpfte Griesklöfe, 72 Reisz, Recepudding, 7/2 Rudeln, 7/2 Mac- caroni, 7/3 Spaken.	1/2 Ranillesauce a (f. Recept Nr. 58)	1/4—1/2 Peis:, Wehl:, (Fries:, Tapioca:)	oret, Atlano.	zen Diät: 375 ccm Milcheinsauf- oder d	Mildsbrodsuppe.
iger Diät:	"			anzen obi	
b) statt obi	e) "	p) " (q		ftatt der g	
uhr		:		=	
12		2		~	
Mittags		C. Abends 7 " b) "		=	
д		C.		Ü.	

Dies ist ebenfalls nur eine kurze Uebergangsdiät zu Diät IV bezw. V, VI und VII.

Busas

fid) der

5. Speisezettel bei heftiger Diarrhöe.

Morgens 7—8 Uhr: Gerstenwasser und Wilds zu gleichen Theilen oder 250 eem (Eichel-)Cacao mit Milch und Wasser, (f. die Recepte Nr. 89, 92, 85 b.), 2 Zwieback (20 g.).

Bormittags 10 ... Louissen mit sei oder Kassermehlfuppe mit Si scheicht Nr. 9).

Lecquininosenstruppe oder Gerstenmehlfuppe mit 15 g Fleichlösung oder Euppe aus ½ Timpe's Zuppentagel (f. die Recepte Nr. 11, 5, 20), 2 weichgesottene Eier, 2 Zwieback (20 g.).

Rachmittags 4 ... Louis Milch mit 20 g Rusedemehl, 1 Zwieback (10 g.) oder Wilch mit Salepabsochung. Nr. 9, 20), 1 weichgesottenes Ei, I zwieback (10 g). Dazu 250 cem Roth, oder Heidelbeerwein.

Morgens 7—8 Mbr. | je 250 cem Relichbrübe mit je 15—30 g Relichlöhung oder (Hafer, Gerften, Reis 10.) Speifezettel bei bebrobliden Buftanben bei Dagengefdmur (Berforation). Schleimsuppe (f. die Recepte Mr. 9, 5, 17);

Dazu den Lag über 2 -3 Röhrlihitiere bestehend aus: 1) je 2 rohen Eiern, unter Zusak einer Messerpige voll (f. die Recepte Rr. 11, 20). (bends

f später Leguminosensuppe mit Fleischlöfung oder Zuppe aus 1,1—12. Timpe's Suppentasel

Mittans

ant verquirit, 15 g Traubenzuder, 100 cem Nothwein mit warmem Kaffer auf 200 cem aufgefüllt; Sals aut verquielt, 15 g Tranbenguder, 15 g Reifdlöhung (Pepton) mit warmem Maffer auf 200 eem aufgefüllt, so daß die Temperatur der Menge ea. 38" beträgt; oder 2) nach Ewald aus 2 rohen Eiern,

Temperatur ea. 38"; oder auch 3) 100 cem Nothwein mit Zünnt gefocht und 15 g (Trauben-) Zucker,

g Giweiß giftt gnoblenhubr. Caloricen 50 g Aleifolioning (oder Pepton), 70 cem Aleifoldinhe; Temperatur wie vorher. Nähmverth des Alyftiers 2: 2 Eier und 15 g Traubenzucker (gleich Rüben:

Bestehen Reizerscheinungen von Ceiten des Darms oder besieht Durchfall, so empfieht 0,8 7,7 Alle Alystiere, je nachdem sie behalten werden, ganz oder zur Halfte auf einmal.

Später event. Uebergang zu Speifezettel 1, 2, 3 und 4. von 5-15 Tropfen Opiumtinetur.

7. Speifezettel bei Magenblutungen.

Morgens 7—8 Uhr: Mittags 12 " Ylaunmolfen. Abends 7 ")

Dazu täglich 2—3 Mal Nägrklyftiere (wie unter 6). Später event. Uebergang zu Speifizettel 6, 1 und den folgenden, aber Alles ziemlich kalt. NB. Für die letzten 3 Diätformen (I, 5, 6 u. 7) ist eine Rährwerthberechnung nicht beigefügt, weil diese Formen nur vorübergehende Rothbehelfe in Zuftänden äußerster (defahr sind und seldswerftändlich hinter dem gewöhnlidsen Nährbedürfniß weit zurückleiben.

Eür Magenleidende mit hochgradiger Hyperacidität, verbunden mit Kyperferretion und ausgeprägter Dilatation. Diät 11.

Diğt für Salşfaureüberfluf, mit überfdüffiger Magenfaftabsonberung und Magenermeiterung.)

g Giweiß gett gRoblenbydr, Calorieen 3132096208208 215207123 43,3 20,7 195.6 15,4 20 20 15 15 4 4 4 8 8 8 9 4,6 $\frac{5}{2}$,4 Summa: 150,2 6 Uhr: 250 cem Milch, 40 g Niöfibrod (f. d. Nec. Nr. 92, 55) enthält: 11,8 8 " 125 cem Kaffee mit I Eigelb, 3 Zwieback (30 g) " " 6,6 10 " 70 g gedratemes oder gebochtes (Festingel, Braten, Beef-10,9 23,1 12,1 100 g Gulze (f. die Necepte Nr. 24, 27, 38, 25) a) 140 g faltes Ralbsteifd, Geflügel oder Zisch ") mit fteat, (bulafd), Hadje 1), (f. die Necepte Nr. 27, 24 22, 29, 30), 20 g Nöftbrod . . . Conntag. 250 cem Mild, 2 Zwiebad (20 g) h) 30 g Röftbrod. = = = <u>01</u> Bormittags 10 Nachmittags 4 2 A. Morgens Mittags. Heends

') Ueber Eicr und deren Berwendung sinkt eines Theils von Fleisch f. auch im Nachtrag S. 108/9. Ueber die Berwendung von Siveiß s. in der Annnerk zu Diät III. — 2) Ueder Fisch s. Annerk zu den Fischen in der Rahrungsmitteltabelle S. 58.

	=	:
	٥	٠
	\$:
	c	>
•	-	•
	+	•
	c	3
•	-	•
	٤	•
	<	3
ς	2	5

ı	Š		}	:	;		7 20 18 17 XX.000 020 11.	gGiwelß	g Bett	gEiweiß gBett gRohlenhydr. Calorieen	Calorieen
æ.	B. Morgens	9	uhr	tatt	obido	r G	6 Uhr įtatt odiger Diat: 290 cem Vilidjeacao (†. Nec. Ict. 80 a.), 3 Jiviebad (30 g) enthält	t: 13,5	15,8	44,6	385
Ö	.	∞	ŧ	:	2		" 125 ccm Bouillon mit 1 Ei, 30 g 8,5 5,3 23,1	w w	8,5 5,8	23,1	195
							poet zoo een zagemenhappe nu 19g Reifofofofung (f. Mecept Mr. 9), 30 g Möftbrod. ober 200 een Eeguminofenfuppe aus	0,5	1,3	87,3	210
							10 g Reguntinofe mit 15 g Aleifd: löfung (†. Nec 20x. 11), 30 g Möjtbrod som 200 mm. Zmme ang 1. Zmme's	6'2	7,9 1,2	29,4	164
i		Ş						Rährwert	hbered	(iib.d. Rährwerthberechnung(f.Rec.Rr.20)	9tr.20
<u> </u>	D. Bormittags 10	=	=	٤	٤	٤		t: 25,4	12,7	23,1	317
F		2		_			oder 3. Mulyreter b (f. Mecept Mr. 65), 20 g. Möftbrod. 140 g. man San Mannifftage anfansiblton	20,6	20,4	16,9	343
걸	r. Millidgs	1	" (n: "	-	=	ž					
							(j. bie Mecepte Mr. 27, 24, 29, 29, 30, 36), 1 Gi	43,6	43,6 10,5	1,1	343
¥.	F. Nachmittags 4	- - -	:	٤	•	٤	" 250ean Mildheacao (1.) Recept Mr. 85 a), 1 "Swiebad" (10 g)	11,1	11,1 14,4	30,8	305
ت	G. Albembs	t~	" (q " 2	. (=	=	" 12 Ralbfleifollfeschen f. Recept Rr. 32), 20 c. Röffmod	938			311
П	II. Abends	10	:	:	•	ž.	, 2 Cier, 3 Aniebad (30 g)	15,6	12,2	20,7	262
ł											

1) Ueber Rindsteisch f. Nachtrag S. 109.

ist fast frei von Fleisch und Giern (Begetarianerdiät), und mit ihr kann man hoffen, noch nicht eingewurzelte Fälle von Salzsäuremangel durch Schonung des Magens zur Heilung zu bringen, wenn man sie eine Anzahl Wochen fortsetzt und dabei Kochsalzwässer trinken, auch wohl Magenspülungen mit lauem 0,6 %igem Kochsalzwasser machen läßt. Die folgenden Diätsormen ermöglichen es Leuten mit langbauernder oder unheilbarer Anacidität, unter Mithülse von Salzsäurezusuhr (über die S. 49 und noch Näheres vor der Diät V bemerkt ist) in verhältnißmäßig gutem Besinden und Ernährungszustande weiter zu existiren. Die zuletztsehende Form VII ist auch hier für Fälle mit insufssienter Magenmusculatur und Dilatation modificirt.

Die bei allen Diätformen für die meisten Tage noch beigefügten Bariationen B, C, D, E, F, G, H gewähren weitere Abwechslung. Bei der Hyperacidität ist es wegen Zurücktreten von Kohlenhydraten und Fett in derselben, gar bei der Hyperacidität mit motorischer Störung (in der Diät II) wegen der auch nöthigen Bolumssbeschränkung, die hier von Milch und Breien wenig Gebrauch machen läßt, schwieriger, das gut nährende Mittel von Casorieen zu erreichen. Immerhin ist es selbst bei letzterer Form befriedigend gelungen.

Für alle Diätordnungen gilt als allgemeine Borausbemerkung, daß je nach dem individuellen und zeitlichen Befinden, Appetit und Rährbedürfniß Arzt und Kranker in den einzelnen Positionen in der Mengenzufuhr abs und zugeben, die Zumuthung an die Berdauung vermindern oder die Intensität der Ernährung steigern können. Die Beifügung des Gehaltes an Nährstoffen und Calorieen bei den einzelnen Speisen, in den Diättafeln wie in den Kochrecepten (Abtheilung C), erlaubt, die Tragweite der Abänderung zu ermessen. Bergl. hierüber den "Nachstrag" S. 106.

Neber die Verbindung von Alfali- oder Salzfäureverwendung mit der Diät, sonstige therapeutische Maßnahmen, Abführmittel 2c. ist das Nöthige schon S. 48—50 gelehrt und werden Vemerkungen noch bei den Diätvorschriften selbst folgen. Auch über die Flüssig=

feitszufuhr (Wasser, Wein 20.), über die bei Mengenabänderung und Variationen in den Speisearten zu beobachtenden Regeln und sonstige praktische Einzelheiten beachte man außer kurzen Anmerkungen bei den nun folgenden einzelnen Diäten noch den auf die Diätvorschriften folgenden Nachtrag.

Ueber Maß= und Gewichtsbestimmung in ben Diaten und beren Sulfsmittel bazu siehe bie Sinleitung zu ben Rochrecepten, Abth. C.

Diat I. Für gan; empfindlige fälle von Magenleiden, event. verbunden mit Complicationen.

6	9	, T	် စီ	ifez	ette	e für	heftig	1. Speisettel für hestige acute oder subacute entzündliche Schweiß greit gkohle	1. Speisettel für hestige acute oder subacute entzündliche Schübe.	ntzünbli	che C	hübe. 3 göett g	Competitions. he Ehübe. geiweiß ggett gkohlenhyde. Calorieen	. Calorieen
950	rgens 7– r	φ	uhr: :	ह्न हुन हो हो	50 geft	em Mi ofiene	ild) (f. Zwieba	A. Morgens 7—8 Uhr: a) 250 cem Mildy (f. Necept Nr. 92) b) 2 geftoßene Zwieback (2 Etück 20 g)		· · · enthält:	∞ 2. ບັ4	9 0 12,	12 ນິສ ກັ	170 80
žž.	Vormittags 10 Nittags 12	13	= =	250	ccm	Bouilli Legum	on, 1 g inofenți	gestoßener Zu uppe mit 30	250 cem Bouillon, 1 gestoßener Zwiebad 500 " Leguminosensupe mit 30 g Aeischslöfung		1,2		6'9	40
				÷	3 E	ept Na	: 11)				10,8	1,8	12,6	113
<u>.</u> Ĕ	Kadmittags	4	ء 13	0 20 20	g S	250 ccm Mild	•				ဆ ပ′	0′6	12.5	170
3		1	•	Ψ,	gefto	ßener ,	3mieba	1 gestoßener Zwieback (10 g)		:	1,2	0,7	6,9	40
ತ್ತ	Ubends	į,	21	0.5	-500	ccm	Bouille	n mit 15 g	250—500 ccm Bouillon mit 15 g Fleischlöfung	" §	လ 2	0,7	Į	20
				01	gefto	sene 3	niebad	2 gestoßene Zwieback (20 g)		:	2,4	1,5	13,8	80
										Summa:	38,2	24,9	0'62	713
చై	—2 guəba	u S	.(br a)	ftatt	obige	r Diät	Rahı bri	Variationen. umifdung b mit 1 ob († d. Necente Vd	Variationen. B. Morgens 7—8 Uhr a) statt obiger Diät: Rahmmischung b mit 10 g Röst: brod (f. d. Recente Rr. 93, 55), emthäst:	, enthält:		5.8 12.6	24.1	237
							ober 91	Rahmmijchui r. 93) mit 20	oder Rahmmilchung a (f. Recept No. 93) mit 20 e Röitbrod	+		12.7	26.1	250
##	C. Mittags 1	12	ŧ	=	×	•	burd	gefchlagene V rünfern: , Ta	durchgeschlagene Reise, Gerstene, Grünferne, Tapiocaluppe mit		-			
							30	g Fleifhlöfi ote Hr. 18, 6,	30 g Reifchlöfung (f. die Re- cepte Rr. 18, 6, 8, 21).	., .	7,4	7,4 5,8 7,7	2'2	116
							oper	irgend eine b	er Suppen au					
ğ	D. Nachmittans	4	;	:	:	;	Diefe	. Timpe's © then Nariatio	1/2 Timpe's Suppentafel		tahrwe Gafyrwe	rthbered	ng. f. Rec	(üb. die Rährwerthberechng. f. Nec. Nr.20)
	-G(=	=	=	=	ge	ns (f. d. Rece	gens (f. d. Recepte Nr. 93, 55) enthält:	enthält:		5,3 12,6	24,1	237
ğ	E. Abends	2	E	=	*	=	Diefe	lben Bariation	diefelben Bariationen wie Mittags	es =	(2,0)	(5,2) (12,1) (2)	(20,1)	(002)
							フ	יזי שועניבאוניתי	(.v.3) tecepte 201. 10, 0, 0, 41, 40)	_	1	משוחות	(%)	

Fälle.
=
_
:0
حقد
$c \sim$
. –
'U
Ĭ
ຼ
=
-
empfinblide
-
≔
9
0
B
weniger
=
O
Ω
;
.→
für
_
o)
+
ezett
9
40
٠,
:=
ادة
Speif
Ξ.
O)
_
તાં

A. Morgens 7.—8 Uhr: 250 cem Mild (f. Recept Nr. 92) 2	a Yandana	1 70	08	71	113	00	96	27	40		149	151	994		250			278		111			ezettel.		29				
A. Morgens 7.—8 Uhr: 250 ccm Mild (f. Recept Rr. 92) 2	0.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1	koglenggor. 9	13.8	۱.	12,6	14.0	14,0 7,0	12,0 0,0	r,'0		14,2	13,8	107,2		26,1			25,7		14,2			im 1. Speif		I	Sugara	tothelle.	ittags.	
A. Morgens 7.—8 Uhr: 250 ccm Mild (f. Recept Rr. 92) 2	41.6	8 3 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	, L	5,0	1,8	7.	; c) () (()		0′9	6,5	1		12,7			10,2		. χ΄			mung f.		5,0	(b 93;06	333	Wie M	
A. Morgens 7.—8 Uhr: 250 ccm Mild (f. Recept Rr. 92) 2	- (C	8 emen 8 5 5	(4)	0,9	10^{-8}	0 6	1 0 5 r	0 د	7,7		o rú	8,4			9 91			12,s		χ, (χ)			tljberedj		r 3,0				
A. Morgens 7.—8 Uhr: 250 ccm Mild (f. Recept Rr. 92) 2		onthält.	/	: :	: :		:		ŧ		=	E	umma:		enthält:			:		=			Rähmer		enth.meh			=	
			 	Normittags 10 " 250 ccm Bouillon mit 1 Ei	Mittags 12 , a) Leguminofenfuppe mit 30 g Reifchlofg. (Rec. Nr. 11)	b) 25 g Natronfuden, 'Assemt u. dergl. (Natron:	_	: !		:	föfung (i. Mecept Mr. 9)	b) 1 weichgesottenes Ei, 2 Zwiebad (20 g).		Rariationen.	B. Morgens 78 Uhr patt ob. Diat. Nahmmifchunga, 2028 bijtbr. (f. Mec. Mr. 93, 55)	oder 125 cem Mild und 125 cem Kaper mit	20 g Angiana gelodi († Zabelle Z. 59),		15 " a) " "	mit 30 g Neirfallofa, (f. b. Mec. Mr. 9, 17, 5)	over diefelben Zuppen wie in der Kariation	critels (1) die Recepte Rr. 18	6, 8, 21, 20)	oder alle vorgenannten Euppen noch mit	einem Eigelb	D. Radmuttags 4 Uhr: dielelben Kariationen wie Morgens (j. Mecept Mr. 93) n. Zaballo 🗷 kan	Į~	: -	

	こうサート こうしゅうこ	₫	
	Ē	۰	
	+		
	-	•	
	÷	•	
	2	7	•
	٠	•	
	:		
	Ξ	3	
	Ξ	Ξ.	
	7	1	
(3	ς	
	:	=	
	c	,	
	ė	-	
	C 1 11 1 1	5	Ī
	Ξ	_	
	٤	٠	
•	٠	•	
	-	•	
•	=	-	
1		_	
	÷		
	+	.,	
	5	۰	
		-	•
	-	-	-
•	5	٠.	
	i	′	
	-	•	
1	ここことり)	
		:	
٠	•	J	

	Diä	it :	I,	3 1	unt	0 4	a;	fi	ir	em	pfi	ndl	iche	F
. Salorieen	330	89	72	96			136	108	345		136	143	1434	
gEiweiß gertt gRohlenhydr. Calorieen	25,7	1	15,4	2'2			1	23,1	37,7		1	15,4	125,0	
g Fett ş	15,8	2,6	0,2	6,4			ro ei	ر ان	15,1		ro OÍ	rc SÍ	54,5	
g Giweiß	19,0	10,7	1,6	1			21,4	2,4	12,3		21,4	.5 .5	100,6	
	entljält:	. :	: :	: =			:	: :	: :		:	: :	umma:	
r: 200 cem Mildsthee (obne Zucker, Milch (f. Recept	actottene Eier, 3. Investat (30 g)	Ho g geschabten rohen Schinken.	20 g Röjtbrod (f. Recept Nr. 55)	a) Grünfernfuppe mit 15g Aleifchlöfg. (f. Mec. Ar. 8)	b) 70 g gekochtes oder gebratenes (Seilügel, gehacktes	Beeffteaf, Lendenbraten, Ralbsmilder, Gulafch	Andle (f. die Mec. Mr. 27, 22, 24, 33, 29, 30)	c) 30 g Möjtbrod	250 ccm Mildheacan (f. Mec. Mr. 85 a), 2 Amichad (20 g	a) 100 g gefchabtes robes Alcifch, als Beeffteat a	(i. Mecept Mr. 22)	b) 1 weichgesottenes Ei, 20 g Nöstbrod .		Sariationen:
11()1		=		٤					=					
A. Morgens 7—8 Uhr: 20		Bormittags 10	:	Mittags 12					Nachmittags 4	Membs 7				

4a. Speisezettel bei meiterer Besseung im Falle von Salzsfäureüberfluß.

Nr. 18, 6, 8, 21, 9, 17, 20, 5) . Nährwerthberechng. f. i. 1. u. 2. Speifezettel 25,0 13,8 35,4a) 250 ccm Milds mit 20 g Aggiana gefocht (f. Zabelle Z. 59) . . . enthält: 15,8 14,0 2,4 1,5 B. Morgans 7-8 Myr ftatt obiger Diät: $100\,\mathrm{ccm}$ Mild) mit $20\,\mathrm{g}$ Nöftbrod (nur wenn fein Berdacht auf Magen-D. Mittags 12 C. Normittags 10 E. Nachmittags 4

Dazu Naterium biearbonieum oder Magnesia usta 1 Etunde nach dem Effen 3 Mal täglich 1 Mefferspiße bis ½ Sbeelöffel voll im Verbältniß zur Zalzfäuremenge. Bald Uebergang zu Diät II oder III. Wein oder Bier find am besten zu meiden oder nur in gerünger Menge gestattet.

	_
bei weiterer Besserung im Falle von Salzsäuremangel.	a Gimein a Bett a Cohlenhubr
noa	
Falle	
i H	
Besserung	
bei weiterer	
4b. Speisezettel bei	
4 b.	

			g Gi	oeiß g Fett	gRohlenhy	r. Calorieen
A. Morgens 7—8	M()r:	400 cem Mild (f. Recept Nr. 92), 3 Zwiebad (30 g) enthäl	it: 17,5	9'91'	40,7	392
Bormittags 10	. =	Pormittags 10 , Mahmmifdung a, 40 g Nöftbrod (f. Nec. Nr. 93, 55) ,,	· -	3 12,9	7,8 12,9 41,5 322	325
Mittags 12	=	a) Reissuppe, event. Leguminosensuppe (oder auch				
		eine andere Suppe, s. die vorigen Speisezttel)				
		mit 30 g Reifdlöfung (f. die Recepte Rr. 18,				
		$11, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5, \dots$	∞ ΄		15,2	148
		b) 1/4 gebackene Griesklöse a (f. Recept Nr. 41)	8,	2 9,4	25,2	224
		Recept Nr	4		26,4	173
Rachmittags .	₩.	uffer			-	
	=	3 Zwieback (30 g)	6	2 11,3	38,3	300
9(bents		a) Milchfuppe von 250 ccm Milch (f. Mecept Nr. 92)	`∞`	9,0	12,5	170
		b) Rudeln (einige Rudeln fein geschnitten in der	•			
		Cuppe) (f. Recept Nr. 49)	15,	5 14,3	69,3	481
		Cumm	1a: 78,	Cumma: 78,4 84,3 269,1	269,1	2209

Bariationen.

(über die Rährwerthberechnung f. in den Recepten Nr. 40, 53, 60, 49, 46, 56) 1/4.—1/2 Reise, Mehle, Eriese, Tapioca:) (über die Nährwerthberechnung f. in brei, Misotto. 159statt der ganzen obigen Diät: 375 ccm Milcheinsauf: oder) (über die Rährwerthberechnung Milchbeodsuppe. 1/2 Banillesauce a (f. Recept Mr. 58) enthält: 5,2 4,6 23,0 Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ ausgeschöpfte Griesklöse, ½ Neisz.) Leckpudding, ½ Kudeln, ½ Nudeln, ½ Mace caroni, ½ Spayen. = = = ري (ت **(**q = = ~ C. Abends = Б. Ö.

Dies ist ebenfalls nur eine kurze Uebergangsdiät zu Diät IV bezw. V, VI und VII.

5. Speifezettel bei heftiger Diarrhöe.

Vouillon mit Ei oder Kafernehstuppe mit Ei (f. Necept Nr. 9).
Leguminosensuppe oder Gerstennehstuppe mit 15 g. Keischlösung oder Suppe aus ½ Zimpe's Suppentatel (f. die Recepte Nr. 11, 5, 20), 2 weichgesottene Eier, 2 Zwieback (20 g).
Lio een Niid mit 20 g. Kuselemehl, 1 Zwieback (10 g) oder Wild mit Salepabsochung.
Kasernehstuppe mit 15 g. Reifchlösung oder Euppe aus ½ zimpe's Suppentassel (f. die Recepte Morgens 7—8 Uhr: (Verstenwasser und Mild) zu gleichen Theilen oder 250 eem (Eichel-)Cacao mit Milch und Wasser, (f. die Recepte Nr. 89, 92, 85 b), 2 Zwieback (20 g). Nr. 9, 20), 1 weichgesottenes Ei, 1 Zwieback (10 g). Dazu 250 cem Roth, oder Heidelbeerwein. Bormittags 10 Nachmittags 4 Mittags

fpäter Leguminosensuppe mit Fleischlösung oder Zuppe aus '1-12 Timpe's Suppentasel Morgens 7—8 Uhr: | je 250 cem Aleifabrühe mit je 15—30 g Aleifalöfung oder (Hafer:, Gerften:, Meis: 20.) meissen 6. Speifezettel bei bedroblichen Zuftanden bei Magengefchmur (Perforation). Mittags Membe

Sals gut verquirft, 15 g Tranbengueter, 15 g Aleischlöfung (Repton) mit warmem Maffer auf 200 eem gut verquirit, 15 g Traubenzuder, 100 cem Nothwein mit warmem Kaffer auf 200 cem aufgefüllt; Dazu den Iag über 2 -3 Nährkhittere beitehend aus: 1) je 2 rohen Eiern, unter Zufaß einer Mefferspiße voll aufgefüllt, so daß die Temperatur der Menge en. 38" beträgt; oder 2) nach Ewald aus 2 rohen Eiern, Temperatur ea. 38"; oder auch 3) 100 cem Nothwein mit Zünmt gefocht und 15 g (Trauben-)Zucker, 50 g Aleifolding (oder Pepton), 70 cem Aleifoldinge; Temperatur wie vorher.

Bestehen Reizerscheinungen von Seiten des Darms oder besteht Durchfall, so empfiehlt sich der Zusat, von 5-15 Tropfen Opiumtinetur. g Giveif gett gRohlenbibr, Caloricen . . . enth. mehr: 3,2 ung. . enthält: 10,7 Lazu in Klojtier 1: Is g decifolófung enthált: 12 Náhrwerth des Mhjtiers 3: Is g Traubenzuder und do g Alcifolófung . . enthált: 10,7 Alle Alyftiere, je naddom fie behalten werden, ganz oder zur Hälfte auf einmal. Nähmerth des Ahftiers 2: 2 Eier und 15 g Traubenzuder (gleich Rüben:

Später event. Uebergang zu Speisezettel 1, 2, 3 und 4.

7. Speifezettel bei Magenblutungen.

Maunmolfen. Morgens 7-8 Uhr: Mittags Abends

Dazu täglich 2—3 Mal Nährflystiere (wie unter 6). Dazu täglich 2—3 Mal Nährflystiel 6, 1 und den solgenden, aber Alles ziemlich kalt. Sär die retten 3 Diäksonnen (L, 5, 6 u. 7) ist eine Rährwerthberechnung nicht beigefügt, weil diese Formen nur vorübergechende Rotsbehelse in Juständen äußerster Gesahr sind und selbsperständlich sinter dem gewöhnlichen Kährbedurfniß weit zurückleiben.

Eür Magenleidende mit hochgradiger Hyperacidität, verbunden mit Lyperferection und ausgeprägter Dilatation. Diät II.

Diät für Salzfäureüderfluß mit überschüssiger Nagensaftabsonderung und Magenerweiterung.)

g Giweiß gett gRoblenbydr, Calorieen 313 7 6 11hr 250 cm Wilds 40 c Wifthrop (f & She Sr 92 55) enthalt: 11 8 Conntag. A Winragus

oro	179	208	285	108	215	207	123	208	250	2096
:	20,7	15,4	1	23,1	20,6	15,4	15,4	15,4	26,3	195,6
	7,2	5,4	10,4	0,3	9,5	10,2	4,6	5,4	10,5	72,9
0,11	9′9	23,0	46,0	57	10,3	12,1	6/S	23,1	10,9	150,2
	. :	2	=	: =		: =		: =	:	Gumma: 1
₹.	8 ,, 125 een Kaffee mit 1 Eigelb, 3 Zwieback (30 g) , , 6,6 10 , , 70 g gebratenes oder gefochtes (Kefügel, Kraten, Beefs	heat, Ontalay, gadge 1), (j. die Neeepte Mr. 27, 24, 22, 29, 30), 20 g. Möltbrod a) 140 g. faltes Ralbfleifd, (Seifüael oder Sifd 2) mit	100 g Sulze (f. die Necepte Nr. 24, 27, 38, 25)	b) 80 g Wilfbrod	c) 1/2 Plattennius 1, (f. Necept Nr. 67)	2 Cier 1) (f. Necept Nr. 62), 20 g Nöftbrod	a) 20 g Röftbrod, 5 g Butter, 10 g Eardellen.	b) 100 g (rof) Beeffteat b (f. Mec. Mr. 22) 30 g Möftbrob	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	
3		:	:			٠	. :		=	
A. Mulikus o	8 Formittags 10	Mittags 12	:			Radmittags 4	Mbends 7		Albemds 10	
7	•	,								

¹⁾ Neber Eier und deren Verwendung statt eines Theils von Fleisch f. auch im Nachtrag S. 108/9. Ueber die Berwendung von Eiweiß f. in der Anmerk. zu Dickt III. – ") Neber Fisch f. Anmerk. zu den Fischen in der Anhrungsmitteltabelle S. 58.

≓	
b	
_	
=	
-	
0	
+	
U	
∺	
C	
_	
8	
∞′	

							Satiation.					
									gGiroeiß	g Fett g	gEiweiß gFett gKohlenhydr. Calorieen	Calorieen
æ.	B. Morgens	6 1	uhr	ftatt	obig	er Diä	6 Uhr ftatt obiger Diät: 250 cem Milcheacao (f. Nec. Nr. 85a), 3 Amiehaf (30 c)	enthält	13.5	15.8	44,6	385
	;	∞	:	:	:	•	125 cem Bouillon mit 1 Ei, 30 g	**		-		;
•	È		•	=	=				x.	ಸ್ತ ಬ	23,1	195
							Reifofofung (f. Necept Nr. 9), 30 g. Nöftbrod.		o x	1,3	37,3	210
							oder 200 cem Leguminofenfuppe aus 10 g Leguminofe mit 15 g Aleifd					
							છિવામાલું (1.20) કરાયા 1, 30 દ્વારામાં કર્યો	:	ر. در	C1,	7,9 1,2 29,4	164
							aper 200 cent (appe ans 11 sampe s (Auppentatel	. (iib.d.Rährverthberedhung(f.Rec.R $\mathbf{r}.20$)	ährwert	hberedy	મામવુ(નું.સુહ	c.Mr.20)
~.	D. Bormittags 10	12	=	٤.	٤	1	" 70 g Zdinfen, Zunge od. Biahfenfletja (Corned boef), i Ci, 30 g Röftbrod enthält: 25,4—12,7	n o enthält	4,25,	12,7	23,1	317
							oder 3 Mühreier b (f. Mecept Mr. 681), 20 g. Nöftbrod.		9,05	20,6 20,4	16,9	343
-:	E. Mittags	21	::	" (n "	2	•	14(- .				
							focktes, fein gewiegtes Hindfleifch 1) (f. die Riesente Mr. 27–24, 22–29,					
							30, 36), 1 Gi		43,6	43,6 10,5	l • (l •	343
	F. Nachmittags 4	+	٤.	ŧ	ž.	:	" 250-cm Mildbeacao (f.Mecept Mr.85 a), 1 Amiebaek (10 e)		11.1	14.4	30.8	305
:	G. Mends	2	- :	" (q " 2	•		" Malbler of 1973, " Malbler of 1975, " " Malbler of 1975, " " " " " " " " " " " " " " " " " " "		3 3 3	6 6	91.4	111
	II. Abends	10	=	٤	٤	È	" 2 Cier, 3 Aniebad (30 g)	: : 	15,6 15,6	12,2	20,7	262

1) Neber Rindsteisch f. Rachtrag S. 109.

c. Caforieen	492	802	o79 173	292	202	136	128	250	2275				492	208	272	117	91	207	244	282	250	2166
o kett o Kablenhudr. Calarieen	64,0	15,4	26.4 26.4	27,7	15,4	.	25,3	26,3	208,2				64,0	15.4	-	19,1	19,2	15,4	23,1	26,4	26,3	8′802
o Rett	16,6	4, ;	15,0 5,1	15,1	10,2	5, C1	1,5	10,5	85,1				16,6	5.4	10,4	3,0	. 1	10,2	જ	15,7	10,5	77,3
o Gimeit	18,4	0,53	43,0 4.0	9,3 (8,	$12\dot{1}$	21,4	2,7	10,9	151,4				18,4	23.0	42,8	2,6	3,0	12,1	23,0	7,3	10,9	144,0
	enthält: 18,4	:	: :	: :	: =	: :	: :	: =	Summa: 151,4				. enthält: 18,4	:	: :	: =	: :	: =	: :	: :	: =	Summa: 144,0
Montag.	u. 8 Uhr: wie Sonntags	Nothings 10 , 70 g Octuned () Necept Mr. 27), 20 g Notherd Wittags 12 , a) Deeffeat book Entrechemis 200 groupen Reliff	(). 5. Mec. 201. 22, 24), 1 Ct, 10 g Moltotoo b) Meinfance (f. Mecent Mr. 72).	c) Echwammpudding (f. Necept Nr. 71)	Nachmittags 4 " wie Sonntags	Abends 7 ,, a) 70 g Kalbsfchnigel (f. Recept Nr. 24)	:	Mends 10 , wie Conntags		Rariationen.	B. C. D. E. F. H. Die Nariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	Dienstag.	u. 8 Uhr: wie Countage	" TOUS delujuotes,	00.0	b) 1/4 (1/2) Rifotto (c) 1/1. spanisher Wind (f. Recept Nr. 70)	ttags 4 "	Abends 7 " a) 100 g gehacter roher Schinken, 30 g Röftbrod	b) 1/10 (1/5) Cierhaber (f. Necept Nr. 63)	Abends 10 " wie Sonntags	

B. C. D. E. F. H. Die Bariationen vom Sonntag find anzuwenden. Bariationen.

Coloricen	492	808	272	148	435	207		244	117	250	2373		379			492	508			343	125		8	202	137	315	250	2157
e Jett e Roblenbudr. Caloricen	64.0	15,4	1	16,5	48,4	15,4		23,1	8,2	26,3	217,3		30,4			64,0	15,4			1	16,7		14,0	15,4	15,4	23,1	26,3	190,3
a Kett	16.6	5,4	10,4	5,1	17,2	10,2		تن تن	6,2	10,5	87,1		10,4			16,6	, <u>.</u> .			15,4	1,7		_ 7.5	10,2	ro x	10,5	10,5	81,0
e (Fineif	18.4	23,0	42,8	8 0 8	18,8	12,1		23,9	e SI	10,9	164,1		38,6			18,4				x, x,	2 3,		2,0	12,1	6; [†]	59,5 50,5	$10^{'}_{,9}$	152,2
	enthält:	. :	: =	=	:			:	: =	:	Zumma: 164,1		enthält:			enthält:	. :			:	ì		ž	=	=		. :	Summa: 152,2
Mittwod.		en (f. Rec. Nr. 24), 20 g Röftbrod	12 ,,	1) grüner Erbsenbrei (100 g) (f. Nec. Nr. 76)	c) 23 Edmeebälle in Kanillefauce (f. Mec. Nr. 69)	itags 4 "	Abends 7 ,, a) 100 g rohes Heifd als Recifical b (f. Recept	Mr. 22), 30 g Möftbrob		Abends 10 " wie Countags	 เฏ	Rariationen.		B. C. D. E. F. H. Die Bariationen vom Sountag sind anzuwenden.	Donnerstag.		10 , 100 gaeichabter, rober, mager. Echinten, 20 golöftbrod	" а) 14	(oder 200 s gebrühter, gehäutelter Mildyer pers	arbeitet 311 Magouit) (1, 5, Mec. Mr. 24, 33), 1 Gi	b) 1/2 Rartoffelbrei (100 g) (i. Mecept 90r. 78)	c) 25 g (50) Biscuit, Natron over Zimmetkuchen,	Cafes, Mrany (Matrontudjen, f. Mecept Mr. 48)	tags 4 ,,	Abends 7 " a 20g Nöftbrod, sig Butter, 10g Caviar, etw. Citronenf.	b) Tog Vendenbrat. (j. Mec. Mr. 241, 30g Möftbrod, 1 Ei	Albends 10 " wie Sonntags	ගි

	,
:	Ξ,
•	ن
:	Ξ
٠.	_
7	н
•	z
	_
	-
	z
ε	ş

g Fiweiß g Bett g Rohlenhydr. Caloricen	enthält: 45,5 14,1 27,7 431	
 G. Abends 7 Uhr b) statt obiger Digt: 1/3 Hackbraten (f. Rec. Nr. 31),		

. Abends . C. D. E.	F. H.	7 1 عزق	.thr . 38a	. Albends 7 Uhr b.) statt obiger Diät: ½ Hoch Hec. Nr. 31), gewineiß gett globsenhyde. Galorican 10 g Röstbrod enthält: 45,5 14,1 27,7 431 . C. D. E. F. H. Die Rariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	nthält:	g Giveiß 45,5	g 3ett 14,1	g Kohlenhyde. 27,7	. Caforicen 431
				Freitag.					
. Rorgen	§ 6 u.	8	Uhr:	wie Countags	nthält:	18,4		64,0	492
Kormit Nittage	tags Spirit	120		Vormittags 10 " 3 Mühreier d. 20 g Nöftbrod (f. Necept Nr. 68) Mittags 12 " a) Omelettevon 2 Siern mit 50 gaebackten Schinken	, 20,6	20,'6	16,3	16,9	305
				(f. Recent Mr. 65)		26,0	22,5	16,4	384
				b) 20 gr Möfturða .	:	$\frac{1}{6}$	0,2	15,4	72
				c) 1/2 Banillesance a (f. Necept Nr. 58)	: 2	.: 61	4,6	23,0	159
Nadmittags	tags	4	=	250 cm Mildrenew (1 Mec. Rr. S. a), 1 , 3 michad (10 g)	: 2	11,1	14,4	30,8	305
Membs		<u>~</u>	=	Bache aus 90 g gelochtem oder gebratenem Bleisch					
				und 1/2 Orieseiertlöse (f. die Recepte Nr. 30, 64)	=	9,68	18,4	28,4	451
કુલાગ્લાહ		=	:	wie Sountags	: :	$10^{'}_{,9}$	10,5	26,3	250
				(CIII)	mma:	138,4	103,5	Œumma: 133,4 103,5 221,2	2418

		₩	0	2	9	
		15,	10,		34,	
		nthält: 23,0 5,4 15,4	46,3 14,7 10,0	, r. , හ	7,7 7,1 34,6	
		23,0	46,3	22.2	2,7	
		2	:	: :	: :	
Bariationen.	D. Vormittags 10 Uhr statt obiger Dickt: 70 g Braten, Cotelette oder (Ke- stigael st. ben der Str. 24, 27),	20 g Nöjtbrod " 140 g Nalbsjájnítjel und 100 g	Legunino cepte Mr.	" a) 100 g rohes Fleifd, als Gulafd) (f. Hec. Mr. 29), 10 g Möftbrod	b) 1/2 Rudeln (f. Recept Nr. 49)	B. C. F. H. Die Bariationen vom Sonntaa sind anzumenden
	obiger	12 " u) " "		=		nioa
	Îtatt	" (1				ionen
	, 111 _j r					driat
	§ 10	7		1-		ક્ટ ક
	. Bormittag	E. Mittags		G. Albemds		C. F. H.
	\Box	Ξ		J.		М

208

368

 $\begin{array}{c} 172 \\ 240 \end{array}$

S Uhr: mie 0	3 u. 8 Uhr: mie 5 10 " 100 12 " a) 1 b) 1 6 4 " mie 7 10 " noie	Sam stag. geliveiß gett gkohlenhyde. Calorieen	fleifd als Magout (f. 9	23,0 $5,4$ $15,4$	10,6	7,71 — 17,7	i Hecept Mr. 66) " 12,1 18,3 9,6	12,1 10,2 15,4		" 26,8—18,1—15,1	10,9 10,5	Zumma 147 6 80 7 108 0 9981
s uhr	5 u. 8 Uhr 5 10 ", 12 ", 6 4 ", 10 ",		Morgens 6 u. 8 Uhr: wie Sountags Vormittaas 10 100 or robes, aartes Nalbfl	cept Nr. 23), 20 g No	a) 1-10 gaebrat. (Seflingel (f.))	b) 100 g. Apfelbrei (f. Mec	c) Omelette soufflee († 38	wie Zonntags	100 g gefchabter, roher Ech	brei (f. Mecept 98r. 79),	wie Zonntags.	
	# H H		s Uhr		c1			,	:		:	

12 Uhr a) statt ob. Tiat: "(Malbsteifckstein (i.Mec.) dr. 12) emthält: 47,8 12,6 Die Bariationen vom Zonntag sind anzuwenden. E. Mittags B. C. D. F. H.

Bariationen.

Sille III.

Eür Magenleidende mit Hyperacidität und mit keiner oder gering ausgeprägter Dilatation. (Diat für Salsfaureüberiluß und mit feiner oder gering ausgeprägter Magenerweiterung.)

Sonntag.

. Caloricen	1 2				395	
geinveiß gegett ghoblenhobr, Calorican	x' z:				5. 98	
gæett	13,4				32,8 12,0	
g Gineif	:; :: ::				35,3 3,3	
	enthält:				=	
Zonntag.	A. Mongens 7-8 Uhr: 500 com Milds, 40 g Möltbrop (f. d. Mec. Mr. 92, 55) enthált: 20,3 18,4 55,8 483	Bornittags 10 70 g gebratener Ralbsmilder (oder 100 g gebrühter,	gehäutelter als weißes Nagout verarbeitet over Beef	freat to over Obellingel, 30 g Höftbrob, 1 Gi 9 Nec.	Mr. 32, 22, 27, 55, 62), 2 Swiebad (20 g), 1s1 Sein	

^{&#}x27;) Neber die Zerm des zu genießenden Eies und dessen Kervendung statt Aleisdes j. auch im Rachtrag E. 1689; über die Bervendung von Eiweiß j. in der Anmertung zu dieser Ziät.

	Nittags	51	Uhr	3) 5)	a) franzölifde Suppe mit Cigelb (f. Recept Nr. 4) 140 g gebratenes ober gefochtes Geflügel, Braten, Gulafch ober Lacké, 200 g rohes Heifch als Beefferd b ober 140 g fein gewiegtes, gefochtes Nimbfleich 11 der entlygebrand Eich (f. Kie Mesenge	fifthe gebre afth of 1b obe	Cupt trenes ber Se rr 1-10	ober ober id)é, ! g fei	1. Gig 300 g 200 g 11. gent	yelb (tytes (rohes viegtes	f. Re- Seffing Sterif	anzöfische Suppe mit Eigelb (f. Recept Nr. 4) Og gebratenes oder gefochtes Gefügel, Braten, Gulasch oder Hack, 200 großes Zeisch als Beef- steald oder 1-10 g fein gewiegtes, gefochtes Underfach, oder entsmechand Eise, (f. die Beersteich)	r. 4) aten, Beef: tind:	12 Uhr a) franzölische Suppe mit Cigelb (f. Mecept Nr. 4) enthält: 4,0 b) 140 g gebratenes oder gefochtes Gefügel, Braten, (Sulask) oder Kaché, 200 g rohes Fleisch als Beefiteat b oder 140 g fein gewiegtes, gefochtes Kindsteiner, fleigh 1, oder enthweckond Fifst), (f. sie Mecente	. 4.(2	ii C√ ge	7,7 7,7	4.0 9,2 7,7 134
				,		20 5 27, 5 3, 13, 5	56.75 57.75 57.75	30,	22, 3	6, 38 6, 38 6, 38		31. 31. 3. 1. 4.	. Lepte	ŧ	42,8	3 10,4	4		272
						ice, 1		and to	r. 83)	195 y	13.65 ±	iii /2 3 Itbrod	talles	:	ŝì	7	અં	16,4	87
				ŧ	d) Omelette soufflee (f. Mccept Nr. 66)	ette s	oufflé	ė (f	Mece)	ot Nr	. 66)		•	: :	12,1	l 18,3	່ວວ໌	9,6	259
	Nachmittags	4	:	e) 52(e) 1 Neine Zaffe fdwarzer Raffee 250 een Mildscacao (I.Mec Nr.S5a), 3 Zwiebad (30 g)	a ĕite ĕite	rffe fe caeao	G.Ne	e. 98.	α∰ee 85 a),	3 3 m	iebaď (30g)	: :	13,5	5 15,8	, ∞	14,6	385
	gonagh	2	2	ਛੇ ਵ	a) 70 g faltes Kleijd, mit 100 g Eufze (f. Kecept Nr. 25), 20 g Röffbrod	185, 185, 196,	5 % [e. 20 s 19 s	Hope Stop	ort 10 brod . Sod .	ر 90 م ارتوانی	Sut 36 1516 -	₩ . ₩ .		:	24,2 5,4,2	vo_a	4 ₍ -	15,4 0.5	$\frac{212}{81}$
					Ċ				e e		_	•	. 0	Eumma: 156,8	156,8	8'96 8	i	136,9	2308
mi s	B. Morgens		s ut	r T	Zartationen. 7—8 Uhr statt obiger Diät: 250 cem Micheaeao (f. Necept Nr. 852), 2 Gier, 3 Zwiebad	iger (Diät:	250	een E:%: E:%:	Bartarionen. 2em Mildjeacao 1. §5a), 2 Gier,	o n e 1 cacao Sier,	335 335 € 331 €	ecept	Latifationen. 0 cem Midgacao (f. Necept Nr. 85a), 2 Eier, 3 Zwiebađ enthält: 25,5	25,	5 25,8		44,6	527
	C1. Zsormungs 		" 01 ;		2	:	:	##¥ ##################################	(0.0) (1.0) (2.0) (3.0)	tien, Corn Giffer	annge ed be Sø	fletfd (Corned heef), 1 Gi, 30 g Mölfbrob	. Gi,	=	25,4	12,7	2	23,1	317
	C2. ". D. Rachmittags		: : 9		: :	: :	: :	8 5 5 5 6	tllon, . Rec. cem	Strict Str. 6 Wite	erer b. 8), 4C)cacae	outflon, Mühreter b auß 3 Crern, (f. Mec. Mr. 68), 40 g Möffbrob 50 ccm. Mildscacao (f. Mecept	throb tecept		22,3	3 20,6	9′	32,3	415
ट्यं	E. Abends	•	. (a) "		: 2	: :	: :	الا 100 آر	r. 85 g ro	a), 1	(Si, 2 Jefthal Jefthal	Mr. 85a), 1 &i, 2 Zwiebat 100 g rohes, geschabtes Resich	nď. Teifá 39)	=	18,3	3 20,1	,1	37,7	416
Ì								≣ ನ	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	aus Seeppeat d 20 g Röftbrod	;;; , ,	າຍເ.ສເເ	. 44),	:	23.1		5.4	15.4	208

¹⁾ Ueber Rinbsteisch f. Nachtrag S. 109; über Fisch f. Anmerkung zu ben Fischen in der Nahrungsmitteltabelle S. 58.

				Montag.	u.	e Giweiß	g Fett g	g Rohlenhybr.	Calorieen
¥.	Morgens 7—	∞	uljr:		ıthält:	20,3	18,4	enthält: 20,3 18,4 55,8 483	483
	Vormittags 10	10	. :	100 g rohes Aleifd, als Beeffteaf b (f. Necept Nr. 22),			,		3
				30 g Röftbrod, 1 Ct, 2 Zwieback, 1/8 1 Wein	=	32,3	12,0	6'98	395
	Mittags	12	=	a) Reissuppe mit Eigelb (f. Recept Nr. 18)	: :	4,0	5, 2,	2,7	134
				b) 140 g zarter Reh: vd. Hafenbraten, (hulafd), Hadie	:		•		
				oder Ragout (f. die Recepte Rr. 24, 29, 30, 23)	:	42,8	10,4	1	272
				c) 12 Martoffelbrei (100 g) (f. Recept Nr. 78)	: :		5,1	16,4	125
				d) 12 Plattennuß b (f. Recept Mr. 67)	: :	10,3	5.	30 <u>,</u> 6	215
				e) 1 fleine Taffe schwarzer Raffee.	: :	.	.	.	!
	Radmittags	-	:	wie Sonntags (f. Recept Rr. 85a)	: :	13,5	15,8	4.1,6	385
	Moends	ı ~	:	100 ggelchabt.rob. Echinfen, 10 g Butter, 40 g Nöftbrod	: 2	6,43	1:3,9	30'8	358
					Jumma: 150,3	50,3	6,16	213,1	2366
				Kariationen.					
er;	Mends 7 Illy	r jfa	tt ob	E. Abends 7 Uhr statt obiger Diat: Omelette von 2 Giern mit 30 g gehadtem					
				Echinfen (f. Necept Mr. 65).	thält:		21,5	16,4	357
≃:	C ₁ . u. g. D.	(-) (-)	r Kan	B. C., u. 2. D. Die Kariationen vom Zonntag sind anzunvenden.					
				Bienstag.					
Ä.		x	Uljr:	Morgens 7—8 Uhr: wie Zonntags	=	20,3	18,4	55,8	483
	Spi	Ξ	:	70 g gendenbrat. (f. Mec. Mr. 24), 80 g Mojtbr., 141 Asein	=	23,9	r. r.í	93,1	244
	Mittags	<u>:1</u>	=	a) Leguminofenjuppemit 15 g Aleijdyljg. (f. Alec. Alr. 11)		:e` (~	1,0	12,6	3 .
				oder Zuppe aus "i Timpe's Zuppentafel (ül	. (iiber die Berech	Sered	ming	f. Mecept	Mr. 20)
				b) 13 Hackbraten (f. Necept Nr. 31), 25 g Nöftbrod enthält: 46,7	thält:	10,7	14,2	0'68:	485
				c) 1, (Briesbrei a (f. Recept Rr. 42).	:	c, x	7,6	32,4	504
				d) 1 kleine Tajje schwarzer Raffee	:	ĺ	- 1	1	:
	Rachmittags	+	U()r:		:	13,57	15,8	44,6	385
	Mends	۱~	. :	a) 20g/lojtbr., 5g/Utter, 10gCaviar, etw. Citronensajt	:	6,4	\mathbf{x}'	15,4	137
				b) 70 g gebratenes oder gefochtes Gestügel (f. Recept					
				Mr. 27), 10 g Möftbrod	:	22,2	5,3	2,7	172
				Oun	Zumma: 145,9	6'9	9′02	230,7	2202

2. 0

تن تن

Kariationen.

geineiß gett guoblenbydr. Caloricen E. Abends 7 Uhr b) jtatt obiger Diät: 70 g Anlbs- oder Hammelscotelette, 30 g Apfelbrei") (f. die Recepte Recepte Recepte

B. C1. D. Die Rariationen vom Sonntag find anzunvenden.

Wittwod.

 $\begin{array}{c} 272 \\ 148 \\ 292 \end{array}$ 383 134 183 55,8 42,4 44,6 $\frac{16,5}{27,7}$ 41,0 23,0 18,4 15.85,1 15,1 100 g roher, geledabter, magerer Edjinken, 30 g 23,9 Nöftbrod, 1,8 l Nein a) Grünkenfuppe mit Eigelb (f. Necept Nr. 8) , 4.0 13,5 T. Mlopps, 100 g Mastanienbrei (f. die Mecepte Mr. 34, 79), 20 g Möstbrod. b) 140 g Malbsbraten, Malbsschnißel oder Eotelette (f. Necept Nr. 24) e) 100 g grüner Erbsenbeei (f. Necept Nr. 76) d) Echwannmpudding (f. Necept Nr. 71). e) 1 kleine İaffe schwarzer Raffee wie Sonntags (f. Necept Nr. 85.a.) A. Morgens 7 8 Uhr: wie Sonntags Bormittags 10 21 Nachmittags 4 Mittags Membe

Variationen.

2513

217.8

Summa: 162,8 102,5

:

128

2,7 . . . enthält: E. Mittags 12 Uhr e) statt obiger Diät: 100 g gebochte Maccaroni (35 g roh) (f. Necept Nr. 46)

1) Nur wenn keine Diarrhöe vorhanden.

B. C1. D. Die Rariationen vom Countag find anzuwenden.

A	A. Morgens 7-8 Uhr: wie Sonntags	3 uhr:	Donnerstag.	geiveiß enthält: 20,3	g Giweiß 20,3	g Fett g	gzett gkohlenhyde. Casoricen 18,4 55,8 483	. Caforieen 483
	Vormittags 10	 0	70 g Kalbs: oder Kammelscotelette (f. Recept Nr. 24)			1	(
			30 g Höftbrod, 1/8 1 Wein		6. G	ت روز	23,1	244
	Mittags 1:	12 ,	a) Tapiocafuppe mit Eigelb (f. Recept Nr. 21) .	=	4 3	6 2,	15,2	166
			b) 140 g Moastbeef od. Beefsteaf b (f. b. Mec. Mr. 24, 22)	. :	42,8	10,4	İ	272
			c) 1/2 Meisbrei b (f. Necept Nr. 52).	: :	12,4	9,3	50,5	346
			d) 1, spanisaler Wind (f. Necept Nr. 70)	: :	3,0	1	19,5	91
			e) 1 keine Taffe schwarzer Raffee	: :	1	1		1
	Rachmittags	-	wie Sonntags (f. Necept Nr. 85a)	: :	13,5	15,8	44,6	385
	Albends 7	/	70 g Beeffteaf b, 13 Grieseierflöfe (f. d. Hec. Rr. 22, 64)	: :	33,3	17,1	28,4	413
			(*)	Zumma: 153,7	153.7	85.7	2:36.8	2400
			Rariationen.		-	-		
函	Membs 7 116r	itatt o	E. Abends 7 Uhr statt obiger Digt: 70 g Ralbeschnitzel 100 g Leguminosenbrei					
		_	(f. die Rec. Rr. 24, 80), 30 g Rojtbrod enthält: 27,4	entspält:	27,4	8'6	33,1	340
<u>~</u>	C1. D. Die 1	dariatic	B. C1. D. Die Rariationen vom Zonntag sind anzuwenden.					
			Areitaa					
₹	A. Morgens 7—8 Uhr: mie Sonntags	3 116r:	wie Tountage	•	20,3	18,4	55,8	483
	Rormittags 10	` :	Bouill. Mühreier e (1.9lec. Mr. 68), 1029löffbr., 1 4 lysein	; ;	13.8	11.2	် (၁)	198
	Mittags 12	: :	a) Leauminofenfuppemit 15 g Aleijchsta. (1. Mec. Nr. 11)	: :	,e,	1,0	$12^{'}_{\cdot}6$	6 6
		:	oder Suppe aus 1, Timpe's Suppentatel (iib. d. Nährwerthberechnung f.	(iib. d. 988	ifrivert	pperedn		(cc.37r.20)
			b) 160 gaefottener Hell (ofne Gräten) (f. Mec. Ik. 38) entflätt: 42,8	enthält:	45,8	10,4		272
			e) Butterfance and 15 g Butter		0,1	χ (χ	l	28
			d) 100 g Maccaroni (35 g roh) (f. Mecent Mr. 46)	: :	2,7	1,5	25.3	158
			e) 1/3 Edincebälle in Kanillesance (j. Nec. Nr. 69)	: 2	9,6	9,8	24,2	217
			f) 1 kleine Zajje schwarzer Rajjee	: :	1	-	1	1
	Rachmittags	.	wie Zonntage (f. Recept Ur. Soa)	: :	13,5	15,8	44,6	385
	Mends	:	a) 20 g Möstbrod, 5 g Butter, 10 g Zarbellen	: =	σ. ??	4,6	15,4	123
			b) Omelette (Recept Nr. 65a), 10 g Röftbrod	: =	28,5 75,00	26,6	24,1	464
			(8)	Zumma: 142,6 106,4	142,6 1	106,4	2,112	2443

ح	Rormittaas	1	116.	Barlationen. Hatt okiaar Distr 70 /c (Koffins) (f Maxemt Wr 97)		or Grinneiti	o troft o	o kimeit o kett o Kuhlenfinde. Colorisen	Coloripen
;	esimmum row	7	1633		enthält: 23,9 5,5	23,9	5,75 2,75	23,1	244
E	E. Mittags	<u>:1</u>	=						
7	F Mhound	t^		Gulajd 2c. (1. die Recepte 2kr. 22, 24, 23)		42,8 10,4	10,4	1	7.1.7
:	College	-	=	14 Miste (f. die Mec. Mr. 32, 54), 30g Möltbrod	:	37,0 12,3	12,3	48,2	464
=	B. D. Die Ko	mu	tione	Die Bariationen vom Sonntag find anzuwenden.	:	-		-	
				Camstaa.					
A.	Morgens 7-	$\stackrel{\mathbf{x}}{\mid}$	11 ()	A. Morgens 7—8 Uhr: wie Somntags		20,3 18,4	18,4	55,8	483
	Bormittags 10	10	:	70 g Geflügel oder Cotelette (f. d. Necepte Nr. 27, 24),	:			-	
				30 g Noftbrob, 1s 1 Wein		23,9	5,5 2,5	23,1	244
	Mittags	12	۲	a) Martoffelsupe of ne Well (f. Recept Nr. 10)	: =	က	0'9	23,1	165
	;			b) 200 g robes Ralb over Rindfleifch als (Gulafd),	:				
				Hagout (1. die Recepte Rr. 29, 30, 23)	=	8,24 8,	10,4	1	272
				c) 1/2 Lapiocamildsbrei 1, (f. Necept Nr. 57)		9,8	0'6	9'67	241
				d) 25 g Biscuit, Natron: oder Zimmetkuchen, Cafes,					
				Mranz (Natronflidjen f. Recept Nr. 48)		2,0	1,5	14,0	%
				e) 1 fleine Taffe schwarzer Raffee	=	l	١	1	ļ
	Nachmittags	+	٤	wie Sonntags (1. Necept Nr. 85b).	: =	13,5	15,8	44,6	385
	Monds	2	٤	70 g Ralbsbraten, Schnigel 2c., 1/10 Cierhaber (f. die Recente Ir. 31, 1:31		ς Σ	b 06 286	96.4	491
						101	5 6		1000
					Summa: 143,2	14:3,2	۵,′ کار	210,0	1622
ह्यं	Mittags 12	11 ()	r c)	Nittags 12 Uhr c) statt obiger Diät: 3/4 Nudeln (f. Recept Nr. 49) . enthäst: 11,6 10,7	nthält:	11,6	10,7	52,0	361
Ξ.	Abends 7	` =		" Thee ohne Zucker 1), Rühreier a aus			. (
B.	C1. D. Di	કર ક	}aria	2 Erern (1. Nec. Nr. 68), 10 g Butter, 40 g Röftbrod B. C., D. Die Bariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	2	16,4	53,9	87,3	422
		5		у С С				•	;
	1) Kad	<u>3</u>	ıepeı	1) Nach Belieben mit 10 g Jucker	=	i	l	9'6	33

Zumma: 99,3 94,6 353,5

Anmerkung zu den Diäten bei Hyperacidität.

biearbonicum oder Magnesia usta, fann als diätetischer Säuretisger und zugleich Rahrungsmittel geriebenes, hart-Statt der auf E. 48'49 gegen Schmerz und Soddrennen als Zäuretilger empfohlenen Medicamente, Natrium gesottenes Eiweiß zu mehreren naffeelöffeln 112-3 Etunden nach den Mahzeiten oder auch nüchtern, bezw. Rachts (bei Hypersecretion) gegeben werden.

An Zielle des geriebenen Eiweißes kann auch, besonders wo Dilatation nicht ausgesprochen ift, Eiweißwaffer treten (f. Mec. Nr. 88), 3. B. Nadts oder auch bei Spaziergängen und Ausflügen, wo das auch in Birthschaften gemacht werden kann.

Ziät IV.

für Magenleidende mit nicht eingewurzelter oder nicht unheilbarer Anacidität (Salzfauremanget). (Rur für fürzere Zeit, 3—6 Wochen, anzuwenden.)

Schwäche und Ditaration insbesondere an den stuffigen Speifen. — Mit dieser Siät wird der Gebrauch von Rochfalzwäffern verbunden, die zu 100-200 cem 3 Mal täglich 20 Minuten vor der Mablzeit zu trinfen find. Kergl, G. 48 n. 62. Die Bäcffer enthalten 0,5.--0,8.", nachfalz oder werden familich in dieser Stärfe gelöft. Bei Reigung zu Distatation gibt man nur 160 eem, organe die in dem "Rachtraa" 😞 1145 if. allgemein erlaubten Renderungen in der Korm von Abitricken gemacht werden; bei motorifcher Bei dieser Dick, die durchschnittlich die bochfien Calorieenzablen aufweift, fonnen für schwächere Kranke und Berbanungsdei Rerstopfung kann man eine oder mehrmals Glauberfalz zufügen.

Gatoricen	461	149	Mr. 20)	325	113	. Mr. 20)	506	74	300	205	612
g Roblembyer.	12,7	14,2	f. Recept	41,5	12,6	mma J. Rec	() () ()	17,7	:: :: :: ::	19,2	97,3
g Bett	20,5	0,5	huung	15,5	1,8	thered)	19,5	1	11,3	9,1	13,8
g Gineii;	50,6	X rú	e Berec	X.	10,8	ährmert	12,0	0,4	၁. (၁)	ວ. າວ [ັ]	20,5
	enthält:		(lifer di	enthält:	:	(iib. d. 9)	enthält:	ŧ	. :	•	1
Countag.	thr: 500 g. Milch. (f. Mecept Mr. 92), is ziviebad (30 g.)	" Safermehfuppem. 15gAleifahfa.u. 1Cigelbrf. Mee. Mr. 9)	oder Euppe aus 'n Timpe's Zuppentafel	" Mahmmiidhung a, 40 g Möitbrod (i. Mec. Mr. 93, 55)	" a) Leguminofenfuppe mit 30 g Alcifessig, cf. Mec. Mr. 110	oder Zuppe aus 12 Timbe's Zuppentafel	b) Marthanferfföle (f. Necept Idr. 441).	e) 100 g Aprelbrei (f. Necept Mr. 74).	250com Matamanereacao (1910c. 90: 856) 33 mich. (2013)	" a) Mildheinlauffuppe (i. Mecept Mr. 14)	b) 3, (bricebrei a (f. Mecept Mr. 42)
	=	~		_	٥,				_		
	A. Morgens (Mittags 1:				9 Radmittags 4	Moends 7	

82			ъ.	٠ tu	territ	ijet	2190		1.	۱. ۱	_ pt			~	, iu		••						
Calvricen	530	100 :. Mr.20)		i	47	385	370		471		935		[~ [~	c. Mr. 20)	450	173		80	300	113	c. Mr.20)	621	2743
g Giveiß gedett gkobleubyde. Calorieen	4.1.4	 nuna L.Re	25.7	, t	1,',	44,6	37.1		40,3		101,4		[- [-	માાાલું કિ.મુલ	50,5	56,4 5		14,0	88,3	12,6	nung f.Re	14,3 98,1	349,0
g Roll g	28, 20,	9,4 6,6	6 6 7	i i	1	15,8 8,0	19.3		13,4		39,1		1,7	tljberedj	18,9	5,1		1,5	11,3	1,8	thberedi	14,3	93,7
g Giveiß	20°3	9,4 ährnert	9) - . (D,4	13.5	5.0	_	19,8		6′98		ر. در	ährmer	16,4	4,0		2,0	9,2 1	10,8	ährwer	20,6	107,1
	enthält:	(iib. 8. 33	enthält.		:	:	:	:	=		=		=	(iib. b. 9	entfjält:	. =		*	: =	: =	(iib. b. N	enthält:	Summa: 107,1 93,7 349,0
Rariationen. 6 Uhr statt obiger Dick: 375 eem Milch, 125 eem Rahm,	3 Awieback (30 g) enthalt: 20,8 s	Neifchlöfung 9,4 6,6 — 100 od. Eudde a. '' Limpe's Euddentafel (iib, d. Nährnerthberechnung f. Nec. Nr. 20)		12 " c) " " "Uprifoser. Pfirlidompott, Kir	61	3. Zwieback (30 g)	oder 250 cem Mahmwafferaaao (f.Mec.Mr.856), 3 Smichaf (300)	oder 500 cem Mefit, 40 g Röftbrod	(f. Necept Nr. 91).	Montag.	Uhr u.	12 ,, a) Röftbrodfuppe ohne Eigelb mit 30 g Fleischlöfung	(f. Mecept Mr. 19).	oder Cuppe ans 1/2 Timpe's Cuppentafel	b) 1/2 gebadene (Kriesklöfe a (f. Recept Nr. 41) .	c) Weinfance (f. Recept Rr. 72) , 4,0 5,1 26,4 173	d) 25 g Biscuit, Cafes, Zimmet: oder Natronkuchen	(Natronflichen f. Necept Nr. 48)	4	2	oder Suppe aus 1/2 Timpe's Suppentafel	b) 3/4 Mehlbrei (f. Necept Nr. 47)	
B. Morgens	: :	=	D. Bormittags 10	E. Mittags	F. Nachmittags 4						Morgens (Mittags							Nachmittags	Abends			
<u>==</u>	ಶ		<u> </u>	Z.	곳.						Ÿ.												

Zarianonen	anzuwenden.
, •	guil g
	Countag
	noa
	Die Bariationen
	:ặ
	B. C. D. F.

		_															_						
Calorieen 93 2	149	$: \mathfrak{Rr}.20)$	464	318	300	511	108	2227				21 32	179	36		i ~	tec. Mr.20)	88 1	+	$\tilde{\tilde{x}}$	96; 6;	135	608
36,9 39,1 101,4 932	15,2	ung f.Rec	0/9/	46,1	38,3	37,5	23,1	337,6				x, 1	507	SX,3		! - ! -	uma f. Hec	+'×+	17,7	14,0	33,2	- \ -	6,76
g 3ett g 39,1	τ. 8	()pered)n	19,7	င်း (၁)	11,3	27,0	ڪ ئن ِ	105,4				;; ;;	t. Sí	11,3		1.'1	hbered)n	5. 10.	1	, ; <u>,</u>	11,5	≎.[⊝.	14,0
g Fiweiß 36,9	8,0	ifrmert	χ Ω	10,5	င. (၃)	3,55) () (100,9				19,7	:£ :£	5. (1)		٠١ <u>.</u>	thrivert	12,0	Ť'O	; ;	15.1	⊃, →	.z.
enthält :	:	(iib.d.Aa	enthält:	. :	:	. :	:	Summa: 100,9 105,4				. enthält: 19,7	:	:		:	orib. D. Ma	enthalt:	. :	:	:	:	-
Dienstag. A. Worgens 6 u. 8 Uhru. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (Ld.)kc. Ok.92, 9, 20, 93) enthält: 36,9—39,1—101,4 Wittog. 19—3) Modeliums ohne Kigalk mit 30 (c. Klolekkistung	Green Straining of the City of the Community of the City of the Ci	Timpe's Suppental	b) 300 g Maccaroni (100 g ungefochte) (f. Mec. Mr. 46)	e) Raniffesance a (f. Recept Rr. 58)	Nachmittags 4 , we Sonntags (f. Necept Nr. 85b)	7 , at Mildfuppe aus 750 ccm Mild (f. Necept	10 30 g Hilliptod		Rariationen.	છે. ઇ. છે. જે કે કે કે કે લેવાલાઇમેલા ફેલ્મા દુખાતાલું પ્રાપ્ત લાસામુહામારા	Wittwo d.	töjtbroð	: X	Bormittags 10 250 a.m Mildinalici cacaeri Nice. Rr. 8510, 3 zwieb. 630 g.)	Mittags 12 , at Montwoodings of me Eigeld mit 30 g Aleifellofung	(f. Meent Mr. 19)	oder Zuppe aus 1. Timpe's Zuppentafel (116.18. Rahmertlyberechnung f. R	b) Wedpudding (f. Meept Mr. 60)	O 100 g gekochtes Obik wie Zonntags (f. Mec. Mr. 74)	d) 25 g Gebäck wie Montags (f. Mecept Mr. 48)	Radmittags 4 , 250 cem Mild, 3 zwieback (30 g).	Abends 7 , a) Orimfernsuppe mit 1 Eigelb (f. Recept Ur. 8)	10 % Meisbrei a (f. Mecept Mr. 52)

		,
	:	_
	:	=
	٩	
	+	4
	•	-
	;	
C	7	•

	genoeij gaet gnoblendde, Galorien athalf: 35,5 +4,8 105,8 997	10,8 1,8 12,6 113	ming J. Mec. S	nthält: 12,0 19,5 67,0 506	173 1,0 5,1 26,4 173	0.62 0.68 0.11 1.51		7,61 1,61 9,6	, 15,5 14,3 69,3 481	Jumma: 99,4 105,8 334,0 2765		thatt: 13,4 22,2 55,9 491			" 35,5 44,8 105,8 997		", 6,7 6,8 23,1 186	ib. d. Rährwerthberedming f.Rec. Nr. 20)	tthält: 8,6 17,2 95,0 586	, 12,1 11,2 33,2 290		$_{\rm m}$ 11,0 10,8 15,2 208	ib. d. Rährwerthberechnung f. Rec. Rr.41)	uhält: 16,4 18,9 50,5 450	Summa: 90,3 109,7 322,8 2715
B. C. D. F. Die Nariationen oder die Diaten vom Sonntag sind anzuwenden.	A. Morgens 6 u. 8 Ubr u. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwodys (f. Nec. Ne. 85b) enthält: 35,5 44,8 105,8 997	wittings 12 ,, a) reguminolenjupe mit 20 g steelujung (j. 9)e cept 3k. 11)	oder Juppe aus 12 Ampe's Suppentajel	1) Marthäuferflöfe (f. Mecepi Nr. 44)	c) Benjance (j. Necept Mr. 72)	Rachmittags 1 ,, wie Mittwochs	7 , a) Milcheinlauffuppe (aus 250 cem Milch mit ein	tleingeldmittenen Mudelm (1. Mecept Mr. 14).	is Rudeln (j. Recept Rr. 49)		Rariationen.	E. Mittags 12 Uhr bi statt obiger Didt: Neispudding (f. Necept Nr. 53) en	B. C. D. F. Die Kariationen oder die Diaten vom Sonntag find anzuwenden.	Areitag.	6 u. 8 Uhr	Mittags 12 " a) Martoffeljuppe (ohne Mehl) mit 30 g Aleifd)	loping (1. Necept Mr. 10).	oder Tuppe aus 1.2 Ampe's Tuppentafel (i	b) Apfelreis (f. Necept Mr. 39)	ttagš 4 "	Abends 7 ,, a) Tapiocafuppe mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlöfung	(f. Necept Mr. 21)	oder Suppe aus 1.2 Ampe's Suppentafel (i	b) ½ gebadene Griestlöfe a (f. Necept Nr. 41) . enthält: 16,4 18,9 50,5 450	

Bariationen.

Die Rariationen oder die Diaten vom Conntag find anzuwenden.

							IJ	Camstag.	tag.			ā	(Fineife	g Stett g	e Gimeiß g gett e Roblenbnbr. Caforieen	Caforieen
÷	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Nec. Ur. 85a) enthält: 35,5 44,8 105,8	6 u. 8 U	n a(1)	ı. Bormit	tags 10	uhr:	mie M	littwoch	છે (દું.મુલ	c.Mr. 85	a) entl	jält: "	35,5	44,8	105,8	266
	Mittags 12 ,, a) Bohnennehstuppe mit 30 g Reischlöfung (f. Ne- 10.8 1.8 12.6 113	12	=	a) Bohn cco	enmehl 1 Ik	iuppe 1 1)	nit 30	ુદ્ધ કે≀	ւլծ)նջքա	ng (f. 9	. نځ	. :	10 20	$\frac{1}{x}$	12.6	113
				poer	Zuppe	તાાકે 1	E Co	no's G	Suppent	afel .	. (üb.	ö. Näily	rwerth	perédin	ung j. Rec	. 9tr. 20)
				1.) Spatzen (f. Necept Nr. 56) enthält: 22,0 18,1 95,0	en (f.	Riccept)tr. !	. (99			. entl	aft:	0,55	18,1	95,0	650
				c) 100 g getochtes Dbjt wie Sonntags (f. Nec. Nr. 74) "	getod)	lg∑ şa:	t mic ()	enntag	છે (દું. ગુધ	ic. Mr. 7	(†	:	1,4	l	17,7	7.4
				d) 15 g (debad wie Montags (f. Necept Nr. 48)	(Sebad	mic	Monte	igs (f.	Recep	t %r. 4	$\hat{\mathbf{x}}$:	1,:	G.(€	x,4	48
	Rachmittags	- 	:	wie Mit	twodes						•		12,1	11,2	33,2	967
	Ubends	ı -	ŧ	a) Rifotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	to mit	પ્રતૈક	j. Hec	cpt N	f. 54) .				11,1	11,5	76,4	165
				b) 100 g grüner Erbsenbrei (f. Recept Rr. 76) "	grüne	er Erb	fenbrei	第 七	ecept N	r. 76)			s,	.č.	16,5	143
											(Cum)	na: 1	Zumma: 101,1 93,4	13,4	365,6	2780
							37	ıriati	Bariationen.							
떠	E. Abemds 7 Uhr fratt der ganzen obig. Diat: a) Reguminofentuppe mit $30\mathrm{g}$ Aleifch. löfung (f. Recept. $9 \mathrm{r.}$ 11)	Uhr jtatt í	рет д	anzen obi	a. Diat	э) Хед Г	umino ofung	fenfupp (f. Me	cept N	z Aleife r. 11)	h. . enth	alt:	8,51	Σ,	uminofenhuppemit 30 g Aleisch. öfung (f. Recept Rr. 11) . enthált: 10,8 1,8 12,6	113
						oga	r Our	ppe a ntafel		oder Euppe aus '2 Timpe's Euppentafel	's . (iib.	d. Näl	rwert)beredji	r Zuppe aus '2 Timpe's Inderedmung f. Mec. Nr. 20)	. Mr.20)
						b) 1	carie 1	Thee m	ii 20 g	b) 1 Laffe Thee mit 20 g Zucker, enthält:	: cuth	ält:	1	1	19,2	62
						c) 40	ह अस	itbrod,	10 € ⅓	e) 40 g Röjtbrod, 10 g Butter.			1,4	(x)	30'S	221
	Ö.	" .ago	2		±	Mild) (f.	einlauf Recep	juppe († t Nr.	doppelti 14).	Mildeinsauffuppe (doppeste Rortion) (f. Recept Nr. 14).	(E) .		0'61	19,0 18,2	39,4	410
Ξ.	B. C. D. F. Die Bariationen oder die Diaten vom Sonntag find anzuwenden.	ઝાંદ જી	man	ionen od	er die	Diaten	moa	Count	g jind	am3mw	npen.					

Derbemerkungen zu Diat V, VI und VII über den hieren gebörigen Salzkanregebranch

der Magen so gut wie gar keine, auch keine gebundene Sakssäure mehr producirt, sich also nur etwa ein Ketrag von 15—20 mg gebundene Zakssäure in 100 ccm Nagensaft, bezw. ein Desieit von 102—120 mg und mehr darin vorsand. In källen mit nicht ganz so großem Zakssäuremangel wird entsprechend weniger Sakssäure gegeben werden können. Die großen Mengen aber, die in dem bier vorliegenden Kall gegeben worden, sind eher noch ungemigend gewesen Neber das Einnehmen von Salsfäure find S. 49 schon allgemeine Borschriften gegeben. Es müffen hier desondere für die Einzelheiten der Diat eingefügt werden. Es wird dei Angade der nöthigen Menge der Zalzfäure von einem dall ausgegangen, in welchem eine Art Mazimum von Salsfäure gegeben werden muß, weil umd durch lange Jahre schadlos (vergl. die einleitende Arankengeschichte). Das System dei der Veradreichung ist: einestheils dei größeren Ieisch

die Salzfäure nochmals als Desinfficiens lange nach dem Effen gegeben werden, um auch diesen Aranken, welche der, die Pilze im Magen vernichtenden, Säure entbebren, von Zeit zu Zeit einen salzfauren Mageninhalt zu geden. Deshalb wird wo Mild genoffen wird, einige Zeit vor dem Rackeffen gegeben, um hier noch zu wirken, ehe die Mild, die flarke Salzfäuretilgerin, nachkommt. Zonach werden also die Zahlen der Tropsen der concentrirten Salz direct entsprechend große Portionen Salzsäure mit diesen Speisen zu geden, Obst u. dergt. aber, dessen Zalze allen kalts die Zalzsäure absordiren könnte, erst im Dessert und wenig nachsolgen zu lassen, wenn man die Zalzsäure schon an die Einvelflörper gebunden annimmt (f. darüber auch im Rachtrag zu den Diätordnungen Z. 109 10). Dann soll jie $1_{12} - 2$ Etunden nach dem Mittag, und Abendeisjen und schon beim zweiten drühstück, seiner an den Abenden. aure (Aeid, mar, pur.) der Diat der einzelnen Tage beigefett :: Salzfäuretilgerin, nachkommt.

Rür Diat V und VI.

Jeden Morgen 8, bezw. 9 Uhr zum zweiten Frühstück: 10 Tropfen; oder man kann auch 6 Tropfen um viese Zeit und 4 etwa 15--20 Minuten vor dem Mittagessen nehmen, wenn man dazu Zeit hat.

Montag und Freitag Mittag: zum Aleisch !! Mal 7 Tropsen, bezw. am Areitag die letzten 7 Tropsen Conntag, Dienstag und Donnerstag Mittag; zum Gleifch 3 Mal 8 Tropfen. gum Budding.

Mittwoch und Samstag Mittag: 2 Mal 6 Tropfen, zur Suppe und zur Weinsauce.

Abends: An den Tagen, an denen Milchsuppe gegessen wird, 20 Minuten vorher; wenn eine andere, insbesondere Leguminosensuppe (mit oder ohne Fleischlöhung), gegessen wird, zugleich mit dieser 6 Tropsen. Jeben Rachmittag um 1/23-3 Uhr: 6 Tropfen.

Folgt barauf eine reine Milch: oder Mehlfpeise, so wird zum Essen selbst keine Salzsäure mehr genossen, wohl aber wenn eine Speise mit Ei und Weinsauce mit Ei solgt (Diät VI, Wontog und Freitag), zu letzterer

Ebenso werden zu Omelette, Rühreiern, 2 gesottenen Eiern 1 Mal 10 Tropsen genommen.

Bur Diat VII

Rachts um 10 Uhr jeden Ing 6 Tropfen.

Morgens 10 Uhr, statt acht Ubr, sind die ersten 10 Tropfen Salzfäure zu nehmen, wenn nach der Kariation gegilt bis zum Abend die eben gegebene Regel mit zwei kleinen Ausnahmen. Erst lebt wird, die die Gierspeisen um 10 Uhr und um 8 Uhr einen Mildstrank gibt. Mittags wird am Nittwoch und Samstag die Salzfäure statt zur Suppe, die hier gewöhnlich ausfällt, 15 bis 20 Minuten vor dem Essen gewommen. Sonst gelten die Vorschriften, die vorhin für Diät V und VI gegeben wurden bis zum

Abend, wo hier an allen Tagen 15—20 Münnten vor dem Effen 6 Tropfen, nur am Montag, bezw. bei ben Rariationen von Countag und Montag Abend zu Omelette, Rühreiem und Kalbeflöschen selbjt 14 Tropsen genommen werden.

Etunden nach dem Abendeffen, 12-1 Etunde vor der Rachmilch täglich nochmals 6 Tropfen.

richtung der Diät, entsprechende Modifikationen von dem Arzt bewirft werden Iönnen. Der Kranke wird gut thun, Jich die für ihn und seine Diat passende Vorschrift — vielleicht bei der betressenden nachsolgenden Diättabelle — zu Diese Worschriften können als durch die Erfahrung erprobte Anhaltspunkte jür starke Dosen und ihre Vertheilung gelten, an denen, je nach dem Bestund eines geringeren Zalzsäuremangels in dem kranken Magen und Einnotiren.

Für Kranke mit hyp- und Anacidität (Verminderung und Echlen der Salzfäure) ohne merkliche Erweiterung und motorifche (gewegungs-)Störung des Bungens.

(Ueber Einnehmen der Salzfäure fiehe in der Vorbemerkung.)

				Conntag.	•	g (Fiveif	g Fett g8	g (Fineiß g gett gRohlenhydt. Calorieen	Caloricen
Ą	A. Morgens	9	un)r:	500 ccm Mild, 40 g Nöstbrod (f. d. Nec. Nr. 92, 55)	entlyält:	20,3	18,4	8,55 8,	485
		∞	. =	Hafermehlfuppe mit 15 g Reifclösung (f. Rec. Nr. 9)	. =	າວ ໝໍ	0 <u>,</u>	14,2	6 .
				oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel	(iiber die	Berce	mund f	. Recept	Ir. 20)
	Bormittags 10	12	=	Mahmmifdhung a (f. Mecept Mr. 93), 40 g Mostbrod	entlyält:	χ. 2	6,71	41,5	323
	Mittags 12	15		12 , a) Grünfernfuppe mit 1 Ergelb (f. Necept Mr. 8) , 4,0 9,2 7,7 135	. =	0,4	e er	2'2	135
				b) 140 g gebratenes Ronftbeet 1), Reh, Beflingel, ge-					
				fochtes, gehactes Rindfleifd, 2) oder entspredjend					
				Fifth 2) (f. die Recepte Ar. 24, 27, 36, 38)	=	42,8	10,4	1	272
				c) 40 g Röftbrob 3)	: =	့ က	Ŧ,0	30.8	144
				d) 25 g Zimmet: , Ratronkuchen, Kranz, Biscuit,					
				Cakes (Natronkudjen f. Necept Nr. 48)")	:	51 O/	73,	14,0	<u>8</u>
				e) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee	:	1	l	1	ì
	Radmittags 4	4	=	250 cem Mildynaffercacao (f. Nec. Nr. 85 b), 3 Zwiez					
			:	bact (30°g)		9,2	9,2 11,3	38,3	300
	Abends	2	=	a) Leguminofenfuppe mit 15 g Reischlöfung (f. Re-	:				
				cept Nr. 11)	:	9'2	1,0	12,6	95
				oder Suppe aus 1/1. Timpe's Suppentafel	(iib. d. Ma	hrwert	hberechn	ung L.Rec	. Mr.20)
				b) 3/4 Reismehlbrei (f. Recept Nr. 51)	entíjält :	18,3	14,1	98,1	809
i					Summa: 120,8 80,2 313,0	8,021	80,2	313,0	2524
							:		;

 ¹⁾ Ueber die Form des zu genießenden Gies und dessen Berwendung statt eines Theils von Jelisch im Nachtrag
 E. 108/9 und Recept Nr. 62.
 2) Ueber Rindsleisch s. Nachtrag S. 109, über Zisch s. Annerkung zur Tabelle S. 58.
 3) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

	g Eiwelß gett gRohlenhydr	
::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >::: >: >	8 Uhr statt obiger Diat: 200 ccm Raffee mit 1 Eigelb und 1 Zwie:	
	Rorgens	

В	B. Morgens	$8 \mathrm{n}$	8 Uhr statt obiger Digt: 200 cem Raffee mit 1 Eigelb und 1 Zwie-		g Eiweiß	g Fett g	g Eiweiß gFett gRoblenhydr. Calorieen	Calorieen
ζ	O Warmittan 10	· _	bat (10g)	. enthält: 4,2	4,2	2,7	0'2	66
> ¢	. Brimming.		" " " Zelytu mit zhaet und evgaat (1. Mes cept Mr. 87), 3 Zwiebad (30 g)	=	9'6	12,2	25,7	258
7	D. Morgens o'/2			=	20,5	26,4	54,5	554
=	6		10 unte Maffee mit 1 Eigelb u. 3 Zwieback (30 g)	: =	9′9	7,2	$20'_{,7}$	179
크	. Radynuttags		" patt odiger Ziat: 2-10 cem Valdycacao (p. Necept Nr. 85 a), 3 Aviebad (30 g). 880 sept. 350 sept. References (f.	:	13,5	15,8	44,6	385
5	P. Mhomba	1-	(1. 200 cm. sunjmonthermum (1. 200 cm. sunjmonthermum (1. 200 cm.) itott bor someon object. (2. 1. 200 cm.) colored object. (2. 1. 200 cm.) colored object.	2	9'6	19,3	37,1	370
4			, thus bet youngen between Zines a) of grounding Osterstale, (f. Recept Mr. 41).	ŧ	16,4	18,9	50,5	450
			b) Weinfauce (J. Nec. Nr. 72)	"	4,0	 1.	56,4	173
			Montag.					
¥.	. Morgens 6 u	.81	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Somtags (f. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	:	33,6	32,3	111,3	897
	Mittags	1:	" a) französische Suppe mit I Gigelb (f. Rec. Nr. 4)	:	4,0	9 د ر	2'2	135
			b) 130 g rohes Aleijd, als Braten, Hache oder Geflingel			;		
			(90 g gebraten) (f. die Necepte Nr. 24, 30, 27)	:	ς χ΄	 	1	174
			c) 100 g gefochte Maccaroni (35 g roh) (f. Nec. Nr. 46)	:	07 17	1,5	25,3 8	158
			d) 10 g Nöftbrob	:	x O	0,1	2'2	36
			e) 40 g Gebäck wie Sonntags (f. Necept Nr. 48) .		် G Í	٠. 4,1	£,25	128
			f) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee			l		i
	Nachmittags	4	250ccm Mildinaffercacao (1. Rec. Mr. 8.16), 3 3miebad (30g)		9,2		38,3	300
	Mends	<u>.</u>	" a) Leguminofensuppemit 15g Aleiichsosung (1. Rec. Re. 11)	: =	9		12,6	65
			oder Suppe aus 1, Timpe's Suppentafel	(iib. b. 93)	ihrmert	(pered)	. (iib. d. Nährwerthberechnung f. Rec. !	Mr.20)
			b) % Reisbrei a (f. Recept Mr. 52) .	. enthält: 18,6 14,0	18,6	14,0	97,3 8,76	809
			V-101-1-1-1	Jumma: 107,5 78,3 322,8	107,5	78,3	352,8	2492

Ħ.
ت
⊭
0
•••
++
ರ
•
۲,
σ
ક્ષ

	een							_		_		_		
	Calorie 239	96 205 487		897	167	272	144	∞		300	1	170	481	2506
	Efiveiß Eöett ERoblenhyde. Calorieen 31,9 9,0 6,0 239	16,8 19,7 71,2		111,3	15,2		808	14,0	1	38,3	3	12,5	69,3	291,3
	g Fett 9,0	1,8 9,1 13,6		32,3	9,2	10,4	0,4	1,5		11,3	•	၁ ၁(14,3	88,4
	g Civeiß 31,9	2,6. 5,7. 16,7.		9'88	4,5	42,8	8,3 8,3	2,0	1	6. 6.	3	လ က်	15,5	119,4
	enthält :	: : :		ŧ	. =	=		:	=	:		:	z	Summa: 119,4
Variationen.	F. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ Kalbsschen (f. Ne- seweis svett så cept Nr. 32) enthält: 31,9 9,0 d) n. e) statt obig. Diät: 30 s Gebäck mie Sonntags	G. Abends 7 ,, a) ftatt obiger Diät: Mildheinlaufluppe (f. Nec. Nr. 14) b) ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,, ,,	B. C. D. K. Die Rariationen vom Sonntag sind anzuwenden. Dienstag.	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr : wie Sountags (f. 5. Nec. Nr. 9, 20, 93)	Mittags 12 " a) Reissuppe mit 1 Eigelb (f. Recept Rr. 18)	b) 200 g rohes Heisch als Becsiteat b (f. Mec. Mr. 22)	c) 40 g Nightbrod	d) 2% g (Hebäck wie Countags (f. Mecept Nr. 48).	e) 1 fleme Zaffe schwarzer Raffee	ttags 4 "	Abends 7 , a) Mildfluppe von 250 cem Mild mit einigen kleine	geldhuttenen Rudeln (). Recept Ur. 12)	b) Nübeln (f. Mecept Mr. 49)	

Bariationen.

15,2 0,8 12,4 F. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diat: a) Rühreier a aus 2 Giern (f. Reb) 80 g' Röftbrod c) 15 g' Butter . d) Thee (mit 10 g B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

200 288 117 (39)

 $\begin{array}{c} 1,5 \\ 61,6 \\ - \\ (9,6) \end{array}$

Mittwod.

neen			50)				<u> </u>	_			_		~~	(07	_	~
Galori 48:		=======================================	c. Mr.	32.		į-	c. Mr.	45(12		560		Ξ	c. Mr.	65	2608
REnveiß grett gkohlenhydt. Calorieen 20,3 18,4 55,8 485	•	14,2	ung L. Re	41,5		L-,'-	મામાત્રું 1. શિલ્	 	56,4	1	31,4		12,6	માામવ દિશિહ	.e.	338,2
g Fett g 18,4		1,8	(pered)	12.9		1,7	hberedn	18.5	.: L	1	8,0 10,6		x T	(pered)	14,8	35,5
g Einveiß 20,3		ι-, ∞	hrwertl	\ \ \ \ \ \ \		ر. در	ihrwert	16,4	T	1	x z		ı S	ihrmert	50,6	103,s
enthält:		ŧ	(iib.d.98ä	enthält:		•	(116. D. 930	enthalt:	. :	. :	: =		:	(iib. D. 9)	enthält:	Zumma: 103,8 85,5 338,2
e Uhr: 500 cem Milch, 40 g Röltbrod enthält: 20,3 18,4 55,8 485	Hafermehlsuppe mit 30 g Fleischlöfung (f. Re-	cept Nr. 9)	oder Suppe aus 1.2 Timpe's Suppentafel	Rahmmifchung a (f. Nec. Nr. !!!) mit 40 g Röftbrod	a) Röjtbrodjuppe mit 30 g Aleischlösung (f. Re-	cept Mr. 19)	oder Suppe aus 12 Timpe's Suppentafel . (ind. d. Rahrwerthberechnung f. Rec. Rr. 20)	b) 12 gebackene (Friestlöse (f. Mecent Nr. 41)	c) Beinfance (f. Necept Nr. 72)	d) 1 kleine Zaffe schwarzer Raffee	Mildmaffercacao (f. Nec. Mr. 854) mit 2 Zwiebach 20g)	a) Leguminosensupe mit 39 g Aleischlösung (f. Ne-	cept 9/x: 11)	oder Suppe aus 12 Timpe's Suppentafel	b) 3, Mehlbrei (f. Necept Nr. 47)	
uhr:	. :			=	=						=	. =				
9	∞			10	15						77	۱ -				
A. Morgens				Bormittags 10	Mittags	:					Radmittags	Membe				
V																

Sariationen

Radymittags 4	Uhr statt obiger Digt: 250 cem Mitteheacao (1. Recept Mr. 85a)	•	,	1	
	mit 2 Zwieback (20 c) enthi	att: 12,:	1.5,1	17.150	
	oder 250 cem Rahmwaffercaeao (f. Re-				
	cept Nr. 85c) mit 2 Zwieback (20 g)	x	3 18,6	8. 61,08	
ends 7	F. Albends 7 flatt der ganzen obigen Didt: a) Mildhuppe aus 750 cem				
	Mild (j. Mec. Mr. 92)	1,55	5 27,0	37,5	
	h) 40 g Nöftbrod	;;` ;;`	#(0 ::/s:	x, x,	
6 36 2	B C D Sie Nariationen nom Zonntaa find anzumenden				

Donnersta	Roblemhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Borm. 10 Uhr: wie Sonntags (f. d. Rec. Rr. 9, 20, 93) enthält: 33,6 32,3 111,3	111,3	897
Mittags 12 "a) Rartoffelfuppe ofine Melf (f. Recept Nr. 10) " 3,5 6,0 23,1	1,87	165
10,4	I	272
c) 40 g Neithrob 3,3 0,4 30,8	808	144
2,0 1,5	14,0	80
e) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee	l	1
Nachmittags 4 , 250 ccm Mildmaffercacae (f. Nec. Nr. 85 b), 3 Zwie		
bad (30 g) 9,2 11,3	38,3	300
206 ubs 7 " a) Requiring mit 15 g Reifallofa (f. Mec. Nr. 11) " 7,6 1,0 12,6	12,6	95
oder Suppe aus 1/4 Aimpe's Cuppentafel (iib.d. Rashrverthberechnung f. R	una f.Rec	. Mr. 20)
b) Ahre mit 15 g Zucker, 80 g Nöftbrod, 20 g Butter enthält: 6,8 17,4 76,6	9'92	503
Tunna: 108,8 80,3 306,9	6'908	2451
Bariationen.		
B. C. D. E. Die Nariationen vom Sonntag find anzuwenden.		
Areitag.		
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Rorm. 10 Uhr: wie Sonntags (f. d. Rec. Nr. 9, 20, 93) enthält: 33,6 32,3 111,3	111,3	897
4.	15.2	108
b) 70 g gebratenes Kammelscotelette, Schnitzel, Ralbs:	-	
cotelette, Braten, Hade, Gulasch (f. die Recepte		
9k: 24, 30, 29) 21,4 5,2	1	136
5,0 0,2	19,0	90
71)	27,7	595
e) I Heine Taffe schwarzer Kaffee	ì	1
9,2 11,8	38,3	300
7 , a) Leguminofensupe mit 15 g Reischlösg. (f. Rec. Rr.	12,6	95
oder Suppe aus 1/1. Timpe's Suppentafel (üb.d.Nährwerthberechnung f. Nec. Wr. 20)	ung f. Rec	Mr. 20)
b) 3/4 Griesbrei a (f. Necept Nr. 42)	97,3	612
Cumma: 105,2 83,1 321,6	321,6	2532

Variationen.

a) 300 g Maccaroni (100 g ungefocht) g Eiweiß g zeit gkohlenhyde. Calorien (f. Necept Nr. 46) enthält: 8,3 12,7 76,0 464 h) Kanillefance a (f. Nec Nr. 58)		Zamstag.	nochs (f. die Mecepte 36,8 33,1 111,5 918	auminojemuppe mit 30 g Aleiidhlöfung (j. 19ke, 10,8 1,8 12,6 113	oder Zuppe aus 12 Timpe's Zuppentaiel (üb.d. Rährwerthberechnung f. Rec. Ur. 20)	b) Marthäuferflöfe (j. Mecept Ne. 44)	4,0 $5,1$ $26,4$ 173			dr. 14) 9,5 9,1 19,7 205	10,7	THE TAX OF THE PARTY OF THE PAR
F. Abends 7 Uhr ftatt der ganzen obig. Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (f. Necept Ukr. 46) (h. Necept Ukr. 46) (h. Necept Ukr. 46)	B. C. D. E. Die Kariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	(B)	A. Morgens 6 n. 8 Uhr n. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. die Necepte Rr. 9, 20, 93)	Mittags 12 ,, a) Regummoleniuppe mit 30 g Aleichlöfung (1. Mecept $\Re x$ 11)	oder Zuppe aus 12 Timpe's 3	b) Marthänferflöfe (f. Meept Mr. 4	e) Aseinfance (f. Necept Mr. 72)	d) 1 Heine Zaffe schwarzer Raffee	Nachmittags 4 ,, wie Zonntags (f. Mecept Nr. 8515)	Mends 7 ,, a) Mildbeinfauffuppe (f. Mecept Nr. 11).	b) Kifotto ohne Mafe (f. Recept 2	

Rariationen.

. enthalt: P. Mittags 12 Uhr b) und es statt obiger Diät: Apfelreis (f. Recept Ir. 39) B. C. D. E. Die Kariationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Diat VI.

Für franke wie bei der vorigen Diat bei einigen gortschritten.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure f. Borbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

					g (Fineti)	r det B	g (kiweiß g Jett gRohlenhydr. Calorieen	Calorieen
A. Morgens	၁ ၂	Myr:	6 1/2 Uhr: 500 cem Milch 11. 40 g Nöftbrod (f. d. Nec. Nr. 92, 55) enthält: 20,3 18,4 55,8 9 Moffee mit 1 (Kidotter und 3 Aniebach (20 g) (mit	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
=		:	Fruchtgelee) oder Raffee mit 1 Etdotter 11. 35 g Milchbrod (mit	ŧ	9'9	7,3	20,7	179
			Aruchtgelee, Honig 20.)	=	(6,2)	(5,4)	(21,0)	(160)
Mittags	듼	=		:	4 ,0	ည် (၁)	ر د -	135
			b) 140 g gebratenes Roafibeef 1), Reh, Geflingel 2c.		4. 3.	104	ļ	676
				: :	ໂຜ	†,0 †,0	30,8	144
			d) 25 g Ratrons, Zimmethadien, Arang, Biscuit, Cafes	:	-			
			(Ratronfuchen f. Recept Mr. 48) 3)	z	ن. ٥,٦	1,5	14,0	80
			e) 1 keine Taffe schwarzer Raffee.	=	1	١	1	
Nachmittags 4	15 4	=	250 cem Mildjeacao (f. Mecept Mr. 85a), 3 Zwiebad	:				
			(30 g) mit Fruchtgelee		13,5	15,8	9'++	385
Monds	!~	:	a) Rahmsuppe mit I Eigelb (f. Recept Nr. 16)	: =	∞	17,6	17,0	568
		:	b) Rüsseier aus 2 Eiern (f. Recept Nr. 68)	: :	13,0	15,2	1,5	500
			c) 80 g Röftbrod	: :	9,9	8,0	61,6	588
			d) 15 g Butter	: :	0,1	12,4	-	117
Anf W	unfá	dazu :	Auf Wunfch dazu: e) Thee over Maffee ohne Zucker	: 2	1	1	i	J
				Summa: 121,0 108,9 253,7	121,0 1	6'801	253,7	2547

¹⁾ Ueber die Form des zu genießenden Sies und dessendung statt eines Theiles von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9. 2) Ueber Fisch s. Anmerkung zur Zadelle S. 58. — Ueber Rindsleisch s. auch Nachtrag S. 109. 3) Röstbrod und Rucken können sich gegenseitst verhältnißmäßig vertreten.

≓
3
Ħ
0
+-
U
٠
₽
U
ક્ષ

Gimeit e Tett gRoblenbnbt. Colorieen	554	30		199	135	i	† / T	158	159	1	 7.85.	건		357	단	159	2303
Roblenbub	54,5	9'6		76,5	L'!		į	35,33	0,87	1	.14,6	12,6		+ ,e	15,4	28,0	254,5
e or Seett o	26,4	1		25,6	ე. გე	1	e e	1,5	3,0	-	1. x'x	? Į		5, 1, 5,	(၃) (၃)	0,8	36,5
o Gimei	20,5	-		6'97	0,1	i t		÷1) T	1	1:3,57	4,4		2.1 X	1,6	0,+	110,7
	enthält:	ŧ	•	:	: :		2	:	: :	: :	: :	: :		:	: =	: :	Summa: 110,7
Sattationen.	B. Morgens 6 ½ Uhr ftatt obig. Diat: 375 cem Nild, 125 cem Rahm, 40 gRöftbrod enthält: 20,5 (?. Wittags 12 " b) der ganze Braten oder ein Theil desfelben können durch ebenfo viel gefodptes, fein gewiegtes Nindfleifd (f. Recept Nr. 36) mit Meervettig, Senf oder Noth.	rüben brühe erfetzt werden. D. Abends 7 ". e) statt obiger Diät: Thee oder Kasse mit 10 g Zucker	Montag.	A. Morgens 612 u.9 Uhr: wie Sonntags	Mittags 12 " a) franzölische Zuppe mit Eigelb (f. Rec. Ar. 4)	b) 90 g Praten, Sadse vver Octlingel (f. vie Recepte	201, 24, 201, 21)	cept Mr. 46)	d) 50 g (Sebäck wie Somntags (f. Nec. Ar. 48)	e) 1 fleine Zajje japvarzer Majfee	Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. Necept Nr. 85a)	7 ,, a) Bohnenmehlfuppe (f. Recept Rr. 1) .	h) Omelette von 2 Giern mit 30 g gehadtem Edjin-	fen (j. Mecept Mr. 651)	c) 20 g Höftbrod	d) 50 g Gebäck wie Sonntage (f. Nec. Nr. 48)	i

Barationen.

233 9 C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ Kalbsteischschen (f. Rec. Nr. 32) enthält: 31,9 B. Die Bariation vom Sonntag ist anzuwenden.

A. Morgans 6½ u.9 Uhr: wie Sonntags	enthält: 22) ".	g (sinetig t: 26,9 4,6 42,8 3.3	25.6 9.2 10,4 0.4	z Ginetig g Zett g Koblentyder. Galorieen 26,9 25,6 76,5 664 4,6 9,2 15,2 167 42,8 10,4 30,8 144	Galoricen 664 167 272 144
(a) (b) (c) (d)	$\cdot \widehat{\mathbf{z}} \cdot$	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 noie Somitags (f. Necept Ux. 852) Abends 7 n. a) Leanningkentuppen, 15 Theifalfa, (f. Nec. Ux	r.11) ".	13 15 16 16 16	15,8 1.0	44,6 12,6	385 92
•	iib. b.	Rährwert	:ljberedji	nung J.Re	c. Mr. 20)
b) ½ gebadene (Srestloje a (j. Recept Mr. 41) . enthält: 16,4 - 18,9 c) Aseinjance (f. Recept Mr. 72)	41). enthäli "	:: 16,4 4,0	18,9 5,1	50,5 26,4	450 173
•	Summa: 121,1	: 121,1	87,9	270,6	2427
Variationen. C. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diät: a) 800 g. Maccaroni (100 g ungerentsalt). Necept Nx. 46) . enthält:	ınge: i) . enthält	ec. ⊗	12.7	76,0	464
b) Ranillefance a (f. Rec. Rr. 58)	. 58)		9,2	$46\dot{1}$	318
D. " 7 " " " " " 15 g Steifdlöfung (f. Rec. 9x. 11)	15 g : 11) :::::::::::::::::::::::::::::::::	9'2	7,6 1,0 12,6	12,6	92
Capperdole 100	ithe so (iib. b.)	. (üb. d. Rährwerthberechnung f. Rec. Nr. 20)	(pered)11	ning f. Re	c. Mr.20)
todyt) (1. Heccyt Mr. 46)	ınıyer 5) . enthält:	8,3	12,7	76,0	464
e) 1/2 Amillelauce a (f. Rec. Mr. 58)	t.58) "	က ပေ	4,6	23,0	159
E. Avends 7 Uhr statt der ganzen Dat: a) 500 eem Sauermild) b) 60 g Nöftbrod		17,0 5,0	18,0 0,0	17,5 46,2	309 215
c) 10 g Butter.		0,1	8,3	- 1	28
d) 20 g Gebaaf we Countags (1. cept Nr. 48)	же:	1,6	1,2	11,2	64
15. Die Authiton bom Comming in anganomicin.					

450 218

Mittwod.

geineiß geget großendybeit gegeben 10,2 6,7 76,5 76,5 76,5 76,5 76,5 76,5 76,5	r. Calorieen 664	136	ec. Mr.20)	438	173	ļ	385		481	
geweiß geset and Sonntage enthält: 26,9 25,6 a) Röftbrodluppe mit 30 gedeifglöfung u. 1 Cigelb	g Rohlenhyd 76,5	2'2	mung f. K	48,4	26,4	ł	44,6	10 21	2 (69 10 (69	777
a) Röfibrodiuppe mit 30 g. Feliglöfung u. 1 Gigelb (j. Recept Rr. 19) ober Euppe aus 1½ Timpe's Euppentafel . (üb.d. Röfibroett b.) Wecept Pr. 60) (j. Recept Pr. 19) ober Euppe aus 1½ Timpe's Euppentafel . (üb.d. Röfibroett b.) Wecept Pr. 60) ober Euppe aus 250 ccm Wilde mit einig au 13,5 a) Mildhjuppe aus 250 ccm Mildh mit einig au Heingeldmittenen Rübeln (j. Recept Rr. 55) b) Rubeln (f. Recept Pr. 419) c) Rubeln (f. Recept Pr. 419) langeldmittenen Rübeln (j. Recept Rr. 419)	g 3ett 25,6	6,7	Spered	5,00	5,1	1	15,8	5	14,3	1 3
a) Röfebroduppe mit 30 g. Elifalöjung u. 1 Eigelb (j. Recept Ur. 19) ober Euppe mis 12 Timpe's Euppentafel . (ib.d. Recept Ur. 19) b) Wechpudding (f. Recept Ur. 10) c) Weinfauce (f. Recept Ur. 72) d) I kleine Taffe fahvanzer Raffee	Giweiß 26,9	2000	ihrwert	12,0	4,0	1	13.5	00 7.2	15,5	1 .7 (33)
a) Röftbrodluppe mit 30 g. Fleifglöfung u. 1 Eigelb (f. Recept Rr. 19)	g enthält:	:	(iib.d. Ri	enthält:	:	ŧ	:		: :	
	:: wie Conntags	12 " a) Nöftbrodfuppe mit 30 g Fleifdlöfung u. 1 Eigell († Recept Nr. 19)	oder Suppe aus 1/2 Timpe's Suppentasel .	b) Weckpudding (f. Recept Mr. 60)	c) Weinfance (f. Necept Nr. 72)	d) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee	wie Zonntage (f. Necept Nr. 85a)	a) Mildjuppe aus 250 ccm Mild mit einigen feingeschnittenen Rudeln (f. Mecepiger 92)	b) Mubeln (f. Mecept Mr. 49)	! !!
	Worgens $6^{4}/_{2}$	Mittags					Rachmittags	Mends		

I. Mittags 12 lihr 6) pait obi	Mittags 12 flhr 6) pait obi	so 12 Uhr 6) jtait obi	t Uhr 15) jtait obi	e is) įtait obi	jtatt obi	<u> </u>	iger.	Stat:	C. Battags 12 Uhr b) pait obiger Liat: ½ gedadene Oriestlope a (1. Recept) Ir. 41)	16,4	18,9	50,5
:	:	:	:	:	:	:	:		1/2 Ramilfesance b (f. Mecept Mr. 58)	χ (9'6 5'x	23,0
-1 D. Albemds 7 ,, a) ,, ., .,	Albends 7 ,, 11 ,, "		" " " " " <u>" " " " " " " " " " " " " " </u>	n) " " (n	:	:	:		" Milchiuppe von 250 cem Milch mit 10 g. Röfibrod (f. Recept 9kr, 92)	5. 6.	9,3 9,1 20,2	3,62
b) " " " (d	b) " " (d	y " " (q	p) " " (q	b) " " (d	:	:	:		Miste mit Rafe (f. Necept Nr. 54) . "	11,1	11,5	76,4
B. Die Kariation vom Sonntag ift anzumenden.	Die Nariation vom Sonntag ift ar	Kariation vom Sonntag ift ar	ation vom Sonntag ift ar	r vom Sonntag ift ar	m Sonntag ift ar	Zonntag ift ar	iii a	_	igunenden.			

=
~
10
<u>:-</u>
っ
=
=
\Rightarrow
ϵ

	£	-1.	; Gineiß	R Nett R	g Gineifi g dett g Koblenbydr, Calorien	Calorieen
A. Morgens 6 % u. 9 Uhr: wie Sonntags		enthält:	6,97	5,67		T:9:9
Mittags 12 ,, a) Rartoffelfuppe 11	mit Mehl (f. Necept Nr. 10)	:	0,7	0,9	5,97	27 <u>8</u> 2
b) 200 g robes Alcifch als Entrecote over anderer	eisch als Entrecote oder anderer			•		į
Fraten ober V	Beethteaf b (1. Die Mee. Mr. 24, 22)	:	x,	- =		; i
o) 40 g Neithrod		:	55 55	 C	χ (Σ	1: -
d) 25 g (Sebad mi	d) 25 g (Sebäck wie Countage (f. Recept 9kr. 48)	: :	; ;	ر ار	0,7	ŝ
	fcmarzer Raffee	:	ļ			
Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. 9	Mecept Mr. 85a)	=	: 	x, c:	9′ ∓	385
Abends 7 , a) Leanninofenfup	ppe mit 15 g Fleischlösung (s. Ne					
cept 9kr. 11)			9,7	<u>-</u>	5.5 9.21	21 6:
oder Cuppe an	oder Euppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (üb.d. Rährwerthberechmung f. Ne	(iib.d.Ma	hrwertl	peredm	ung f. Mec	lec. Mr. 20)
dordifold 2 08 (d		entbält:	` .5 .5	x	:e :=:	XX.1
c) 20 g Butter		- :	÷1	9.91		151
d) Thee oper Roff	ffee ohne Queter	=	:	i	i	!
e) 30 g (Sebad m	vie Countaas (f. Nec. Nr. 48)	: :	5.1 —	<u>x</u>	<u>x</u>	9:
	**************************************		1 : 1	0.00	0.70	
	Đ		0,700	6,67	e, ev.	
	Bariationen.					
C. Mittaas 12 Mhr d) statt obiaer Digt: 1/1 Sad	afbraten (f. Recent Br. 31)	enthält:	11.7	0.1.1	0.02	395
C 25 CT (2)	Höftbrod		ر ئز	_ 		I
D. Albends 7 , c) , , , , , 20 g 3	Bucker (zum The oder Raffee) .	: :	-	- !	19,2	62
E. " 7 " statt der ganzen obigen Dia	lät: a) Leguminosensupe mit 15 g	:			-	
Heids [6] (1. Mec. Mr. 11) 7, 15 1,0	Fleifdflöfg. (f. Hec. 98.11)	E	9′2	7,6 1,0	12,6	33
	oder Cuppe aus 1/1 Limpe's					
	Suppentafel	(iib.b. 98ä	brwert	()pered)n	ung f. Re	c. Mr.20)
	b) Neisbirnen (f. Mec. Nr. 50) enthält: 12,4 15,8 65,5 465	entljält :	12,4 4,4	જ્'-	65,5 9,6,5	1 96
(3) R his Registion nom Sonntes iff onlymouden	en zweinfauce (j. Juce. Jul. 12)	£	4. ()	1,0	£07.4	3
D. Are Surfution voin Comming if augment	cuocu;					

	e	٠
		_
	•	
	:	
	٥	٠
	:	,
4	s	,

				g Eiweiß	g Bett g	g Eiweiß g Jett gRohlenhydr. Calorieen	Calorieen
A. Morgens 61/2	ս. 9 Ակյ	r: wie Conntags	enthält:	6'97	25,6	76,5	664
Mittags	15	Mittags 12 ,, a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb (f. Recept Rr. 21) ,, 4,5 9,2 15,2	. =	4,5	51 _/ 6	15,2	167
		b) 100 g gebrüfter und gehäutelter Kalbsmilcher (gebraten oder als weißes Ragout) (f. Re-					
		cept Nr. 33).	=	21,4	vo SÍ	I	136
		er 10 g Röjtbrod	:	8'0	0,8 0,1	17'	36
		1) Echmannupudding (f. Recept Nr. 71)	:	6 6	15,1	21,7	292
		01 Heine Zaffe schwarzer Raffee	:		1	1	i
Radmittags	" †	wie Sonntags (f. Recept Mr. 85a)	=	13,5	13,5 15,8	44,6	385
Abends	:	a) Bohnenmehliuppe mit 1.5 g Reiichlöfung (f. Researt Re. 13		1	3	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	3
			" (11b. d. H	o', ihrmeri	1,0 Oberedi	1-,0 nng f.He	.: Mr.20)
		10) Marthaufertlöfe (f. Mecept Mr. 44)	enthält:	15,5 0,51	19,5	0,79	506
		(c) Weinfauce (f. Necept Nr. 72)	ŧ	±, +	., <u>.</u>	26,4	173
			Zumma:	0,001	96,6	2,77,2	2456

Rariationen

. Mittags 12 Uhr b) jiatt obiger Sist: 1, Klopps (f. Necept Nr. 34) , enthalt: 37,0 10,2 15,0 Mends (f. 17) , enthalt despect obiger Sist: 3, Mitcheinfourfinme (f. 18).)alt: 37,0	10,5	15,0	307
$\sum_{k=1}^{\infty} \frac{1}{k!} \sum_{k=1}^{\infty} \frac{1}{k!} \sum_{k=1}$	č,9 "	9,5 9,1 19,7	19,7	205
b) ausgendopptie (viriality) (i. Mecept Mr. 40).	21,5	5.5.5	22,5 62,1	551

B. Die Kariation vom Sonntag ift anzuwenden.

67.17

Zumma: 97,5 - 97,9 - 285,1

100	i	8. 3	:::	eri's	£ . ;	₹:	: :. .	Π.
Cabotreen 664	:: ::	0.980.20)	1631	23		28.2	511	Ξ
g 9 menj ng dett ng Mahtembot, Oatouren 26,9 - 25,6 - 76,5 - 661	5. 13.	મામવ્ દું. ઝીલ	5.55	26,4		.5, <u>1</u>	27.50	s'0::
8 900 8 25,62	<u>-</u>	beredn	51 51	1,0 5,1 26,4		9,14 8,01 8,01	0,72	3,3 0,1
9, emecus 26,99	2, 3,	hrwert	:: ::	<u>=</u> ,		<u>تر</u> تر	15,05	:: ::(
entbalt :	z	116 5 91	enthalt:	:	:	:	:	:
. Zamstag. A. Morgens 6½ u. 9 Uhr: wie Zonntags euthalt : 26,9 25,6 76,5 661	Mittags 12 " a) Leguminofenjuppe mit 30 g Aleifahlohma (f. Me " 10,8—1,8—12,6—113 cept Mr. 11)	oder Euppe and 1- Timpe's Euppeniajel (ale d'Adhrwerthberechnungf. Mee, Mr.20)	b) Meispudding (f. Meept Mr. 53)	e) Beinfance (f. Mecept Mr. 72)	do l'Heine Zaije idmarger Maifee	Nachmittage 1 ,, wie Sountage (f. Necept Ar. Sau).	Abends 7 , a) Mildhjuppe ans 750 g Mildh (f. Necept Nr. 92)	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e

Bariationen.

506	7. 10.	:	520
029	1 62 21 50	 	8,6 17,2 95,0 586
5,61	. t.	: (37/21
0,51	5		s,e
enthält :		z	×
Mecept	(f. Me	 Necept	•
lòfe (f. 	mnidel 450	· ;	
statt obiger Diät: Rarthäuserflöse (f. Recept Rr. 44) enthält: 12,0–19,5 –67,0 –506	eent Mr (d) and (f) Me	Appletreis (f. Recept	Mr. 39)
Sigt:	:	2	
obider	ž	2	
ftatt	÷	" 12 " b) " c) "	
	nio c	ົວ "	
<u>-</u>	b) 1	<u> </u>	
Ullyr	:	٤	
21	21	15	
C. Mittags 12 Uhr b)	D. " 12 " b) und c) " " "	E.	
<u>ت</u>	≃	ьi	

B. Die Bariation vom Sonntag ist anzuwenden.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salyfäuremangel) und motorischer Schwäche (Pilatation) bezw. Diat VII.

Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salgfaure f. Vorbemerkung vor Diat V.)

Sonntag.

					g (vinociĝ	R Wett g	g Giveiß gegett gaohlenhydr. Calorieen	Salvrieen.
A. Morgens	9	Ulir	6 Uhr: 250 cem Mild, 30 g Nöftbrod (f. d. Recepte Mr. 92, 55) enthält: 11,0	thält:	11,0		35,6	278
) :	œ	=	2 Eier 1) (f. Recept Nr. 62) mit 20 g Röftbred .	. :	13,7	10,2	15,4	514
Lormittag	510	: :	125 cem Rahm, 2 Zwieback (20 g) 2)	: :	G, 9	14,0	18,8	235
Mittags 12 , a) 140	15	:	a) 140 g gebratenes Roaitbeef, Reh, Geflügel, ge-					
			fochtes, gehacttes Rindfleiid, oder entsprechend					
			Aifd 1 (i. die Hecepte Mr. 21, 27, 36, 38)	:	42,8 10,1	10,4	İ	575
			b) 40 g Röftbrob ()	. :	;; ;;	1 ′0	30's	1+1
			e) 25g Natron, Zimmerfuchen, Aranz, Bescuit, Cafes 1),					
			(Natronfuden f. Mecept Mr. 48)	:	ر 1	2,0 1,5	14,0	0 <u>x</u>
Nachmittags 4	15 ±	:	250 cem Mildeacae (f. Mecept Mr. 856), 3 zwiebac	,				
			(30 g), mit Fruchtgelee	:	7,57	1;'x	9'++	385
Monds	۱,-	=	12 Neisbrei a (f. Necept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g)					
			oder 25 g Geback wie oben	:	1+,×	10 X		489 489
:	Ξ	:	250 eem Milch, 2 Zwieback (20 g)	:	10,9	10,5	8,97	550
				ma:	6,811	6,55 6,55	3mma: 118,9 82,9 264,2	2341

1) Neber die Form des zu genießenden Eies und dessen Pernendung ñatt eines Theils von Aleisch f. im Rachtag S. 108,9.
2) Für den Kall, daß tein Rahm zu beschaffen, dielbe Titt wie um 13 Uhr.
3) Neber Rindsleisch f. Rachtrag S. 109, über Aich f. Anmertung zur Tadelle S. 5-8.
4) Röstbrod und Ruchen sömnen sich gegenseitig verhöltnismäßig verreten.

							ક્	riati	Sariationen			•	g (vineif;	g dett g	g Gineif g gett gRoblenhyde, Galorieen	Galorieen
B. Morgens	6 11()r	itatt	6 Uhr statt obiger Diat: 250 cem	: iiit	250	еети	Mild	, 20 9	Mild, 20 g Röftbrod	Stob.	ະ	. enthält:		و. در	27,9	242
: 2	&	:	ŧ	:	250	eem	Wild), 20	250 eem Mild, 20 g Roftbrod	fibrob		. =	10,2	و در	6'27	242
					oper	125	cem 9	talint,	2.3m	oder 125 cem Rahm, 2 Zwieback (20 g)	5 0	. :	6'9	14,0	18,8	235
Eormittags 10	" 01	:	z	÷	20	gelb n	rit Su	der 11	nd Go	2 Sigelb mit Zucker und Cognac (f. Ne:	<u>ئ</u>					
					33	cept 981	r. 87),	33	wiebad	Mr. 87), 3 Swiebad (30 g)		=	9'6	12,2	25,7	258
C. Meends	: ! -	:	:	:	a) S	diffre	Rithreicra a. 2 (201	ern (f.)	f. Rec. Mr. 68)	8	:	13,0	15,2	1. تر	500
					3 (a	∞ ex.	80 g Röftbrod	con				÷	9'9	8,0	61,0	288
					c)	न्त १९१	Butte	1					0,1	12,4	1	117
					ۇ 1	25 cc	H H	Jee t	der s	d) 12% cem Afee oder Kaffee (mit	ij		,			
						10	10 g Zuder)	der)		•		į	I	1	(9'6)	(33)
							€.	Montag.	Ω.							
A. Moraens 6 u. 8 Uhr u. Bormittaas 10 Uhr: wie Sonntaas	r. S Mir	. u. K	rmitta	as 10	un	: wic	(Com	ાદાવાહે				:	31,6	33,5	8'69	727
Mittags	12	a) (s	90 g	Fraten	S.	d)é o	der G	effinge	1.1	a) 90 g Braten, Hadsé oder Geflügel (f. die Recepte	te			-	•	
:			9tr.	24, 30	7, 27	· .	•			•		:	8,12	6 5	١	174
		<u>a</u>	100 g (t(pof)t	ر الله	iccard	mi (3.	5 or rol	(6.3)	ice. Itr. 4	<u>(3)</u>	: :	C1	1.5	25.5 6.55	128
		÷	50 g (Sebad	mic	S	ntaas	ر. ي	lecept	Mr. 48)		: :	4,0	0,5	58,0	159
Nachmittags	<u>~</u> †	wic	Com	ıtags .	(f. 92	ecept	Mr. 8	(8)	. ·	wie Sonntags (f. Recept Nr. 85a)		: :	13,5	15,8	44,6	385
Mends	. : [-	(a	Omele	tte voi	n 2 6	iern 1	mit 30) ສີ (J	hacter	a) Omelette von 2 Ciern mit 30 g gehadtem Edjinken	ta E					
			. .	Recept	Sr.	659			(f. Necept Nr. 65 b)	•			21,8	21,5	16,4	357
		<u>(</u> 2	20 20	Röftb	go.	•	•					. :	1,6	0 د ر	15,4	<u>ლ</u>
		(T)	50 ਭ	Gebäd	nie	ည်	าหนิดกุริ	5. 	Recept	e) 50 g Gebäck mie Sonntags (f. Recept Nr. 48).		: :	4,0	3,0	28,0	159
£	10 ,,	nic	wie Sonntags .	ıtags .				•		•	•	. :	10,9	10.5	56,3	250
											S S	Summa: 117,9	117,9	95,5	253,8	2413
							Sa.	riati	Bariationen.							
C. Mittags	12 uh	r: a) ft	latt der	G. Go	iät: ¹	1/2 Ral	(bffeife	hfföse mis	hen (f.	12 Uhr: a) statt der ob. Diät: ½ Kalbsteischklöschen (f. Rec. Nr. 32) enthält:	32) en	ıthält:	31,9	0'6	0'9	239
£	17	(c) "	:		ว ะ	Sept.	cent Mr 48)	48. 28. 28. 28. 28. 28. 28. 28. 28. 28. 2		e -1) afin	<u>:</u>		24	00	16.8	96
B. Die Nariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	ionen r	om G	žonnta	g fint	anz	unen	Den.			•	•		1))

				,	ບເດ	Ţ	VΙ	1;	bet	aı	ιοα	uei	no	er	2111	uct	otta	11 1	ш	. 2)III	uuı	ton	•			103	
Calorieen	727	272	144	80	385	450	218	250	2525		395	55		695			757	438	173	385	481	550	2454		4:20	107	101	
g gett gRoblenhybr.	8'69	4,6	808	14,0	44.6	50,5	23,0	26,3	563,6		0000	15,4		111,1			8,03	48,4	26,4	44,6	6,69	26,3 8,	S.485		50,5	70.2	0	
g Bett	33,5	15,3	0,4	1,5	15,8	18,9	9'6	10,5	105,5		14,0	0 نز		15,3			33. 7.	20,5	ν 	13,X	14,3	10.5	2'66		18,9	110	2	
g Giweiß	31,6	27,3	හ භ	2,0	13,5	16,4	∞ 31	10,0	113,2		1,44	1,7		6. 6. 6.			31,6	12,0	4,0	13,5	15,5	10,9	87,5		16,4	0.71		
	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Bormittags 10 Uhr: wie Sonntags enthält:	Mittings 12 , a) 1/5 Gratin de boeuf (130 g) (f. Necept Nr. 28) , 27/3	b) 40 g Röftbrob	: :		Albends 7 ,, a) 1/2 gebackene (Griesklöse a (f. Recept Ur. 41) ,	b) 12 Banillefauce b (f. Recept Mr. 58) "	" 10 " wie Sonntags	Zumma: 113,2 105,5	Rariationen.	C. Mittags 12 Uhr a) jtatt obiger Didt: 🗓 Hackbaten (f. Necept Nr. 31) 🕠 enthält: 44,7	1		miebact (20g) "	B. Die Kariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	Wittwo d.	6 u. S Uhr 1	Mittags 12 ,, a) Wedpudding (j. Mecept Mr. 60) , , , , , ,	b) Récinfance (f. Necept Mr. 72)	Nachmittags 4 " wie Sonntags (f. Necept Nr. 85a)	Abends 7 " Rudeln (f. Recept Rr. 49)	" 10 " wie Zomitags	Zumma: 87,5	Rariationen.	C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Ziät: 12 gebadene (Friestlöse a (f. Mec. Nr. 41) enthält: 16,4	J. 20enos (), , , , , , , , 2 Dienorei (1. Act. 20. 44), Z Sinie: (5.4 50) %)		
	\triangleleft										\circ		\Box		\Box		V								\circ	-	Щ	

e Enneife e Bett er Appleutude. Calonicu	33,5 69,8 727	0,51				- <u>25</u>			91,4 280,8 2518			5155 F(0)	0,70	0,85 0,159			33,5 69,8 727				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		15,8 44,6 385		12,7 76,0 464		10,5 26,3 250	00 1 000 0 00016
r. Cumerie gr	3.18			C)		••		_				- X(対す	5 <u>7</u>				: 9/1:		• • • •	- - 1		_ ∷(≎:			π π Σ			1 000
Bounerotag.	o a. s Uhr a. Bormittags to Uhr; wie	Mittags 12 " a) " Mopps (f. Meept Mr. 34)	:	e) 25 g (Rebad wie Zonntags (f. Necept Mr. 18)	Radmittags 1 , wie Countags (f. Recept Rr. 85a)	Albends 7 a) ansacidionite (Sriestlöfe (f. Mecent St. 40)	b) 100 g Apicibre (f. Mercut Mr. 74)	" 10 " wie Countags		Raviationen.	C. Mittago 12 Uhr.1) statt obiger Digt: Katrocodo ans 200 g rohem Aleifd (f. Ne	cept 9kr, 24)	D. Moendo 7 a) Marthäuserstöse (f Necept Nr. 44)	i (q	B. Die Rariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	Breitag	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Kormittags 10 Uhr: wie Countags	Mittags 12 ,, a) 100 g gebrühter und gehäutelter Ralbsmildber	of the state of th	We have the second seco	b) 10 g Möltbröb	c) Advannapudding (f. Mecept Mr. 71)	Nachmittaas 4 wie Sonntaas (f. Necept Nr. 8511)	Abends 7 , a) 300 g Maccaroni (100 g ungelody) (f. Meccyt)(t. 46)	b) Vanillesance a (f. Recept Mr. 58)	" 10 " wie Tountags	

	=	
	_	7
	c	٥
	\$	3
	•	_
	c	٥
٠	-	-
	+	
	C	٠
٠	-	٠
	٠	
	۶	۰
	c	۰
	4	۰
2	×	J

Latiationen.					
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Noastbeef 2c. gedweiß	, m+f\alpha\f	g Giweiß 91.4	g Fett g 5.9	g Eiweiß g Fett gKohlenhydr. Caforieen 91.4 5.9	Calorieen 136
Abends 7 ftatt der aanzen obiaen Diät; v) Reisbirnen (f. Rec. Nr. 50)		12.4		65.5	465
b) Weinsauce (f. Rec. Ner. 72)	: :	4,0	5,1	26,4	173
c) 40 g Gebad (me Sonn; tags) (f. Nec. Ur. 48) .		8 1,3	£,5	4,25	128
B. Die Nariationen vom Sonntag sind anzuwenden.					
Samotag.					
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	:	31,6	33,5	8,69	727
Mittigs 12 ,, a) Marthanierfloje (f. Necept Nr. 44)	: :	12,0	19,5	0,29	90°
	:	4,0	 	26,4	173
Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. Mecept Nr. 85a)	: :	73,57	15, X	.14,6	385
Abends 7 , a) Mildeinlauffuppe (f. Necept Nr. 14)	:	e: 76	e. 1	2'61	205
b) Mijotto mit Maje (j. Mecept Nr. 54)	:	11,1	11,5	7.6,4	465
Abends 10 " wie Zonntags	:	10,9	10,5	:, ::, ::,	550
	Zumma: 92,6 105,0	97.6		3:31,0	2712
Rariationen.					
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Reispudding (f. Recept Nr. 53) , enthält: 13,5	nthält:	1:,5	() () ()	55,9	491
D. Albends 7 " statt der ganzen obigen Biät: a) 12 Spaken (f. Recept Recept Recept	:	11,0	0'6	47,5	325
h) Banillefauce a (f. He: cept Mr. 58).	ŧ	10,5	9,2	46,1	318
B. Die Rariationen vom Sonntag sind anzuwenden.					

Nachtrag zu den Diätordnungen.

Bemerkungen zu denfelben im Allgemeinen und zu einigen Speifen im Befonderen.

Die vorstehenden Diatordnungen geben einen bestimmten Un= halt, um allen Zwischenfällen im Laufe der Krankheit und Behandlung gerecht zu werden. Die Beifügung des Werthes an Nähr= itoffen und Calorieen bei jeder einzelnen Speise innerhalb ber feitherigen Liften felbst, wie bei den nachfolgenden Rochrecepten (Ab= theilung C) gestattet es, mit der Nahrungszufuhr sowohl den event. auftretenden Edmankungen ber Berdauungsfraft ober fich zeigender Empfindlichfeit ber Berdauung sorgane einerseits. als einem auftretenden ftarteren Nahrungsbedürfniffe, wenn jene es nicht verbieten, andererfeits nach ab- und aufwärts fich anzuschmicgen. Man fann entweder von einer bereits in die Diätordnung eingesetten Speife mehr ober weniger nehmen und nach den erwähnten Angaben den Werth der Aenderung berechnen. Oder man kann auch mit Sülfe ber Rochrecepte oder anderer Stellen ber Diatordnung weitere gleichartige Speisen beifugen, bezw. auch leichter verdauliche zur Aushülfe heranziehen. Der Grad der Verdaulichkeit ift auch bei den Rochrecepten gefennzeichnet. (Bergl. "Bur Renntnißnahme" am Unfana derielben.)

Man muß nur stets die Grundlage der ganzen Speise ordnung dabei im Auge behalten: Bei Salziäureüberschuß im Magen vorwiegend Siweißnahrung (Fleisch und Sier) und Milch, wovon wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr feste Stoffe von geringem Volum und fleine Einzelportionen gewählt werden müssen; bei Salziäuremangel entweder ebenfalls Milche, ferner Mehlspeisen in Diät IV, oder man geht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Diät V, VI und VII, hätt sich aber streng an die Ordnung, nach der diese aufgebaut sind, nämlich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nöthige Siweißzusuhr in Form von Fleisch und Siern bewirkt wird, wo dann wiederholte kräftige Salzsäuregaben die Lerdauung dieser Stoffe sichern, indeß Milch speciell bei diesen Mahlzeiten möge

lichst vermieden wird und Rohlenhydrate gurücktreten. Diese beiden letteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (fönnen auch, befonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Mahlzeiten biefer Rranten, bei denen nun Salgfäureanwendung entweder ganz unterbleibt oder erst and Ende der Verdauung gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Rohlenhydrate ebenso gut oder besjer ohne Salzfäure im Magen verarbeitet werden. Genaue Angaben über Ginnehmen ber Salzfäure finden fich schon S. 49 und vor der Diat V, S. 80 ff. Auch das Ginschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt fich dauernd beizubehalten und bei event, felbstständigen Bariationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Rohlenhydraten für den ganzen Wochenbedarf fo vervoll= ständigt wird, wie fie für eine vollkommene Ernährung nöthig ist, indeß fie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf die zugeführte Salzfäure geringer ausfällt. Auch kann an diesen Tagen die Salzfäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch — wie in der "Ginleitung" 3. 1920 auseinandergesett — der Körper felbst langjährige Verabreichung ber Säure in großen Tojen ichablos ausgleicht. Die Salzfäure wird an diesen "Begetarianertagen" durch bie aus Milch und Rohlenhydraten entstehende Milchfäure in ihrer verdauenden wie desinsicirenden Wirkung ersetzt. Doch halten wir es für erprobt, bei jehwerem ober völligem Salziäuremangel, auch hier bie S. 80,81 vorgeschriebenen fleinen Salzsäuremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechstung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigefügten "Bariationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b ze. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betressenden Tagesstunden bezeichnet. Die Variationen können unter Verücksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Unnsicht vielleicht noch solche aus den Kochsrecepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine ober die andere der in unseren Diäts ordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut vers

	anzumenben.
nen.	fino
sariationen	vom Sonntag
÷1	moa
	n oder die Diäten vo
	Die.
	oder
	C. D. F. Die Bariationen oder L
	સ
	C. D. F.

	lenhydr. Calorieen ,8 997	2,6 113	ec.	909 0/2		33,2 290	19,7 205	3 481	,0 2765		6 491		266 8	.1 186	[.Rec. Mr.20)	989 0	5 290	000	5 208 5 38° 5 37° 41)	5 450	,8 2715
	tt graoh 3 105	8 1:	անույն). 					8 334,0		ol Kr		35,5 44,8 105,8	3 23	dming	95	66 66	1	or to	50	322
	eiß & Fe	~ 	rthbere	6 <u>.</u> 19	ທີ່	11,5	g.	14,3	10.5,		61 61		5. 1. 5.	39	rthbere	C1 7	11.2	7	7'0T	18,5	109,7
	g Gin : 35,5	10,8	täljmė		,	12,1	e.	15,5	F'66 :1		1:3,4		35,5	9	dährwe	9 ×	12,1	7	0,11 مىسىلقلا		: 90,3
oen.	entlyält		(iib.d.9)	. enthält: 12,0 19,5					Summa: 99,4 105,8		enthält:		=	:	(iib. b. 9	enthält	. :		, if X S	enthält:	Summa: 90,3 109,7 322,8
B. C. D. F. Die Rariationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.	Donnerstag. A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. Mec. Ur. 851) enthält: 35,5 44,8 105,8 997 Mittags 12 a) Leanningfenhame mit 30 g Reichlöhma (f. Mec.	cept 9(r. 11)	1.2 Timpe's Suppentafel	b) Marthanfertlöfe (f. Mecept Mr. 44)		tags 4 "	Abends 7 ,, a) Mildeinlauffuppe (aus 250 een Mild) mit einigen fleingeschaftlenen Rudeln) (f. Recept Nr. 14) .	i) Hudeln (f. Mecept Mr. 49)		Rariationen.	E. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Dickt: Reispudding (f. Recept Rr. 53) enthalt: 13,4 B. C. D. F. Die Kariationen oder die Dicken vom Zonntag sind anzuwenden.	Rreitag.	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. Mec. Mr. 85 b) , 35,5 44,8 105,8 997	1 7	oder Zuppe aus 1. Timpe's Suppentafel	b) Apfelreis (f. Necept Nr. 39).	ttags 1 "	Abends 7 , a) Tapiocafuppe mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlösfung	(1. Recept Mr. 21)	b) 1/2 gebadene Griestlöfe a (f. Recept Rr. 41) . enthält: 16,4 18,9 50,5 450	

Bariationen.

B. C. D. F. Die Aariationen oder bie Diaten vom Conntag find anzuwenden.

A. Morgens 6 u. 8 Ufr u. Vormittags 10 Uhr: wie Wittwochs (f. Nec. 2hr. 85 a) enthält: 35,5 44,8 105,8 997 Wittags 12 " a) Vohncumchluppe mit 80 g Fleifolising (f. Nec. 2hr. 10,8 1,8 12,6 113 over Euppe aus 1² zimpe's Euppentajel . (üb. Nährwerthberechnungf. Nec. 2hr. 20) b) Epagen (f. Necept Nr. 56)	5,8 997 2,6 113 2,6 113 5,0 650 5,7 74 48 5,4 48 5,4 465 5,5 148	2780
Worgens 6 u. 8 Ulfr u. Bornittags 10 Ulfr: wie Withwochs (f. Nec. Nr. 85 a) enthält: 35,5 44,8 105,8 Wittags 12 " a) Bohnennehlfuppe mit 30 g Fleifchlöhung (f. Nec. 10,8 1,8 12,6 ober Euppe aus ½ Zimpe's Euppentafel . (üb.D.Nährwerthberechnungf. Nec. b) Epahen (f. Necept Rr. 56) enthält: 22,0 18,1 95,0 c) 100 g gefochtes Ebit wie Sountags (f. Nec. 2kr. 74) " 0,4 — 17,7 d) 15 g Gebäct wie Wontags (f. Necept Nr. 48) " 1,2 0,9 8,4 d) 15 g Gebäct wie Wontags (f. Necept Nr. 54)	5,8 6,13 6,74 7,74 8,54 1,56 1,57 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58	
Worgens 6 u. 8 Uhr u. Lornuittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. Nec. 2hr. 85a) enthält: 35,5 44,8 Wittags 12 " a) Bohnenmehlfuppe mit 30 g Fleifdlöhung (f. Nec. 2hr. 110,8 1,8) ober Zuppe aus ½ Zimpe's Suppentajel · · · (üb.D.Nähwerthberech) b) Zpahen (f. Necept Hr. 56) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	100 mm mg 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25 25	365,6
Worgens 6 u. 8 Uhr u. Bornnittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Nec.Nr. 85a) enthält: 35,5 Wittags 12 "a) Vohnennehlfuppe mit 30 g Fleifchlöfung (f. Nec. cept Ur. 1) ———————————————————————————————————	1,8 1,8 18,1 18,1 18,1 0,9 11,2 11,5	93,4
Worgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Nec.Nr. 85a) enthält: Nittags 12 "a) Bohnennehstuppe mit 30 g Fleischslung (f. Neccept Nr. 1) oder Euppe aus T. zimpe's Euppentafel . (üb.d.Nä b) Epahen (f. Necept Nr. 56) enthält: c) 100 g gelochtes Ebit wie Somntags (f. Nec. Nr. 74) d) 15 g (Gebäct wie Wontags (f. Necept Nr. 48) Albends 7 "a) Ristwochs b) 100 g grüner Erbsenbrei (f. Recept Nr. 54)	35,5 10,8 10,8 22,0 0,4 1,2 12,1 11,1 11,1	101
Worgens 6 u. 8 Uhr u. Bornittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Nec.Nr. 85a) Mittags 12 "a) Vohnennehlfuppe mit 30 g Fleifchlöfung (f. Necept Ur. 1) oder Tuppe aus ¹ / ₂ Timpe's Tuppentafel b) Spahen (f. Necept Ur. 56) c) 100 g gelochtes Oht wie Somtags (f. Nec. 9tr. 74) d) 15 g Gebäct wie Wontags (f. Necept Ur. 48) Andhnittags 4 " wie Wittwochs	enthalt: (iib. 5. Na enthalt: " " "	umma:
	Morgens 6 u. 8 Uhr u. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Ricc.Nr. 85a) Mittags 12 " a) Bohnenmehstuppe mit 30 g Fleischseining (f. Recept Nr. 1) oder Suppe mis 12 Ξimpe's Suppentassel b) Spaken (f. Necept Nr. 56) c) 100 g gefochtes Sbit wie Zomtags (f. Nec. Nr. 74) d) 15 g Gebäc wie Wontags (f. Necept Nr. 48) Nachmittags 4 " wie Mittwochs Ub) 100 g arimer Erbsenbrei (f. Necept Nr. 54)	

Bariationen.

	12,6		սուց ի.:Դեզ	- 19,2	30'8		39,4
	x. _		hberedm	İ	χ (Σ		19,0 18,2 39,4
	10,8		ihrwert	I	3,4		19'0
Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät : a 1 Leguminosenstupe mit 30 g Aleisd)	[ösung (f. Recept Rr. 11) . enthalt: 19,8 1,8 12,6	oder Zuppe aus 12 Jimpe's	Zuppentaiel	b) 1 Zasse The mit 20 g Zucker, enthält: —	c) 40 g. Röftbrob, 10 g. Butter " 3,4 8,7 30,8	oder " " " " Milcheinlauffuppe (doppelte Portion)	ı
Ш							

Mr.20) 79 221

B. C. D. F. Die Bariationen oder die Diaten vom Sonntag find anzuwenden.

	. B. Die Rariationen ober die Diaten nom Conntag find anzumenden.
n c n.	find
Variationen	Conntag
GY G	וווטמ
	Digten
	Ę.
	oper.
	Rariationen
	. <u>:</u> (-)
	<u></u>

•	lorieen 197	13	r.20)	90	<u> </u>	067	506	4 <u>8</u> 1	2765		491		266	98	r.20)	98	06	80	r.41)	ŠO (15
;	ت ص	_	<u>ج</u> چ	٠.٠		71	•	1 4	27				Ğ	*	c. 32	ŭ	Çij	Ċ.	c. 3	4	2715
,	gRohlenhyd 105,8	12,6	ուսոց ք. %	0,75	† '95	85 61	19.7	. 6.6 1.6.9	334,0		0,65		35,5 44,8 105,8	23,1	nung J.Re	95,0	33,2	15.2	nuna f.Re	. enthält: 16,4 18,9 50,5 450	322,8
:	: R 3ett 44,8	1,8	Hered	76,61	5,1	11,2	2	15,5 14,3	105,8		61 61 71		8,41	8'9	hbered	ભ્ ભ્	11,2	10.8	beredi	18,9	109,7
:	25,55	10,8	iljrivert	12,0	⊖ ,	12,1	o G	15,5	466		1:,4		35,75	6,7	ihrivert	9 8	12,1	11.0	ihrwert	16,4	8/06
en.	enthält:	٤	(iib.d.933	enthäit:	. 2	: :		: :	Summa: 99,4 105,8		enthält:		ŧ	:	(iib. b. 933	entsjält:		:	(iib.'b. Re	enthält:	Cumma: 90,3 109,7 322,8
B. C. D. F. Die Kariationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden. Dannas find	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. Mec. Mr. 8515) enthält: 35,5 44,8 105,8 997 Mittags 12 , a) Leauminelenfuppe mit 30 & Fleifolishum (f. Me-	cept 3(r. 11)	oder Zuppe aus 12 Timpe's Cuppentafel	b) Marthäufertlöfe (f. Mecept Mr. 44)	c) Reinfance (f. Mecept Mr. 72)	Radmittags 1 ,, wie Mittwods	Albends 7 , a) Mildeinlauffuppe (ans 250 can Mild) mit einigen fleingelighen) (f. Recent 28, 14)	in Rubeln (f. Recept 9tr. 49)		Lariationen.	E. Mittags 12 Uhr b) hatt obiger Diat: Meispudding (f. Mecept Nr. 53) enthält: 13,4—22,2 B. C. D. F. Die Bariationen oder die Diaten vom Sonntag sind anzunvenden.	Freitag.	A. Morgens 6 n. 8 Uhr n. Bormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f. 94c. 94r.85 b) Mittags 12 . a) Martoffelfuwe (ohne Mehl) mit 30 g Relifas	Löfung (f. Necept Dir. 10).	oder Suppe aus '2 Timpe's Suppentatel (ilb. d. Rährwerthberechnung f. Nec. Nr. 20)	b) Apfelreis (f. Necept Nr. 39).	ttagis 4 "	<u> </u>	oder Suppe aus 1.2 Timpe's Suppentafel	Ξ	0

B. C. D. F. Die Bariationen oder die Diaten vom Sonntag find anzuwenden.

Bariationen.

Die Nariationen oder bie Diaten vom Conntag find anzuwenden. B. C. D. F.

4

g Eiweiß g Bett gRohlenhyder, Caloricen 35,5 44,8 105,8 997	113	fec. Mr. 20)	650	1.7	48	06 6	165	148	2780
g Rohlenhy 105,8	12,6	ոսոց [. Ց	95,0	17,7	x,4		76,4	16,5	365,6
n Bett 44,8	1,8	hpered	18,1	i	G()	11,2		J.,	: 7'%;
g ^{(K} iiveiß 35,5	15 x	ihrwert	6,55 0,75	† .0	1. .í	12,1	11,1	χ O	101,1
enthält:	=	(üb.d.93	entlyält:	:	:	:	z	÷	Zumma: 101,1
. gedineiß gegett gkohlenhyde. Adornittags 10 Uhr: wie Mittwochs (f.Nec. Nr. 85a) enthält: 35,5 44,8 105,8 997	Mittags 12 " a) Bohnenmehlfuppe mit 30 g Reischlöfung (f. Me- cept Mr. 1)	oder Euppe aus 12 Timpe's Suppentafel	b) Spaken (f. Recept Rr. 56)	c) 100 g gefochtes Objt wie Sountags (f. Nec. Nr. 74)	d) 15 g (Sebad wie Montags (f. Necept Nr. 48)	lachmittags 4 , wie Mittwochs	Abends 7 ,, a) Mostto mit Käfe (f. Necept Mr. 54)	b) 100 g grüner Erbsenbrei (f. Mecept Mr. 76)	

Lariationen.

Εį

	11:3	:	: Mr.20)	62	221		410
	12,6	;	ung į.Hee	19, <u>2</u>	30,8		19,0 18,2 39,4 410
	<u>x</u>	;	peredin	١	3,4 8,7		18,13 1,2
	<u>2</u> ,x	,	ihrwert	1	₹′;;		19,0
	enthalt:		(ub. d. 90)	enthält:			=
: a) Leguminofenfuppemit 30 g Fleifd):	löfung (f. Mecept Mr. 11) . enthält: 10,8 1,8 12,6 113	oder Zuppe aus 1,2 Timpe's	Suppentatel	b) 1 Taffe Thee mit 20 g Bucter, enthält:	e) 40 g Nöstbrod, 10 g Butter.	Milcheinlauffuppe (doppelte Portion)	(f. Recept Nr. 14).
igi (4						:	
obig.						:	
msen						:	
der ig						=	
tatt						:	
inds 7 Uhr j						oper	
Ž,							

Vorbemerkungen zu Diäf V, VI und VII über den hierzu gebörigen Salzfäuregebrauch

Ueber das Einnehmen von Salgfäure find S. 49 schon allgemeine Borschriften gegeben. Gs muffen hier besondere für die Einzelheiten der Diät eingefügt werden. Es wird bei Angabe der nöthigen Menge der Salgfaure der Magen die gut wie gar keine, auch keine gebundene Salzfäure mehr producirt, sich also nur etwa ein Betrag von 15—20 mg gebundene Salzfäure in 100 eem Magenfaft, bezw. ein Defieit von 102—120 mg und mehr darin vorfand. In Källen mit nicht ganz so großem Salzsäuremangel wird entsprechend weniger Salzsäure gegeben werden können. Die großen Mengen aber, die in dem hier vorliegenden Fall gegeben worden, sind eher noch ungenügend gewesen von einem dall ausgegangen, in welchem eine Art Maximum von Salzfäure gegeben werden muß, weil

wo Milch genoffen wird, einige Zeit vor dem Rachtessen, um hier noch zu wirken, ehe die Milch, die starke Salzfäuretilgerin, nachkommt. Sonach werden also die Zahlen der Tropsen der concentrirten Salzdirect entsprechend große Portionen Salzinire mit diesen Speisen zu geben, Ost u. dergl. aber, despe Salze allenkalls die Salzinire absorbiren könnte, erst im Dessert und wenig nachfolgen zu lassen, wenn man die Salzkäure schon an die Subschleren gebunden annimmt st. darüber auch im Rachtrag zu den Diätordmungen S. 109-10). Dann foll die Salgfanre nochmals als Desinficiens lange nach dem Offen gegeben werden, um auch diesen Aranken, welche der, die Pilze im Magen vernichtenden, Säure entdebren, von Zeit zu Zeit einen salzsauren Mageninhalt zu geben. Deßhalb wird fie 112-2 Etunden nach dem Mittage und Abendeffen und ichon beim zweiten Früsslicht, ferner an den Abendem, und durch lange Jahre schadlos (vergl. die einseitende Arankengeschichte). Das System der Veradreichung ist: einestheils dei größeren Aleisch. und Eiermahlseiten zur Verdauung aure (Acid, mar. pur.) der Diat ber einzelnen Tage beigefett:

Für Diat V und VI.

Jeden Morgen 8, bezw. 9 Uhr zum zweiten Frühfück: 10 Tropfen; oder man kann auch 6 Tropfen um biese Zeit und 4 etwa 15—20 Minuten vor dem Mittagessen nehmen, wenn man dazu Zeit hat.

Conntag, Dienstag und Donnerstag Mittag: zum Fleifch 3 Mal 8 Tropfen.

Montag und Freitag Mittag: zum Alcifch 3 Mal 7 Tropfen, bezw. am Freitag die letzten 7 Tropfen zum Pudding.

Mittwoch und Samstag Mittag: 2 Mal 6 Tropfen, zur Suppe und zur Weinsauce.

Abends: An den Tagen, an denen Milchsuppe gegessen wird, 20 Minuten vorher; wenn eine andere, insbesondere Leguminosensuppe (mit oder ohne Fleischlösung), gegessen vird, zugleich mit dieser 6 Tropfen. Jeden Nachmittag um 1/2:3-3 Uhr: 6 Tropfen.

Folgt darauf eine reine Milch: oder Mehlfpeise, so wird zum Essen selbst keine Salzsäure mehr genossen, wohl aber wenn eine Speise mit Ei und Areinsauce mit Ei solgt (Diät VI, Montag und Freitag), zu letzterer Sbenso werden zu Omelette, Rühreiern, 2 gesottenen Giern 1 Mal 10 Aropsen genommen.

Rachts um 10 Uhr jeden Zag 6 Tropfen.

Bur Diat VII

gilt bis zum Albend die eben gegebene Regel mit zwei kleinen Ausnahmen. Erst

Morgens 10 Uhr, statt acht Uhr, sind die ersten 10 Tropsen Salzfaure zu nehmen, wenn nach der Lariation gelebt wird, die die Eierspeisen um 10 Uhr und um 8 Uhr einen Mildhrant gibt. Mittags wird am Mittwoch und Zamstag die Salzfäure fatt zur Zuppe, die hier gewöhnlich ausfällt, 15 bis 20 Minuten vor dem Essen genommen. Zonst gelten die Verschriften, die vorsjin für Diät V und VI ume sig noamai nogsbob

Abend, wo hier an allen Tagen 15—20 Minuten vor dem Effen 6 Tropfen, nur am Montag, bezw. bei den Aarjationen von Conntag und Montag Abend zu Omelette, Rühreiern und Kalbstlöschen selbst 14 Tropsen genommen werden.

2 Stunden nach dem Abendeffen, 12-1 Etunde vor der Rachtmilch täglich nochmals 6 Tropfen.

richtung der Diät, entsprechende Nedschtationen von dem Arzt bewirkt werden können. Der Aranke würd gut thun, sich die für ihn und seine Diät passende Vorschrift — vielleicht bei der betressenden nachsolgenden Diättabelle — zu Diese Borschriften können als durch die Erfahrung erprobte Anhaltspunkte für starke Dosen und ihre Bertheilung gelten, an denen, je nach dem Befund eines geringeren Zalziäuremangels in dem kranken Magen und Ein-

Für Franke mit hip- und Anacidität (Verminderung und Jehlen der Salzfäure) ohne merkliche Erweiterung

und motorische (Kemegungs-)Störung des Magens. (Ueber Einnehmen der Salzsäure siehe in der Vorbemerkung.)

				Conntag.	w.	g (Fiveiß	gFett g	Beiweiß EFett gRohlenhydr. Calorieer	Calorieen
Ā.	A. Morgens	9	uhr:	6 Uhr: 500 ccm Mild, 40 g Nöstbrod (f. d. Nec. Nr. 92, 55) enthält: 20,3 18,4	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
) :	∞	. =	Hafermehlsuppe mit 15 g Reischlöfung (f. Rec. Nr. 9)	. =	າບ ກປ	1,0	14,2	90
				oder Suppe aus 1/1, Timpe's Suppentafel	(iiber die	Berce	nung	Recept	Mr. 20)
	Bormittags 10	2	=	Mahmmifdhung a (f. Recept Nr. 93), 40 g Röftbrob	enthält:	χ. 2	12,9	41,5	$32\overline{2}$
	Mittags 12	12	: =	a) Grünkernfuppe mit 1 Eigell (f. Recept Rr. 8) " 4,0 9,2	` =	0,4	67	2'2	135
	:			b) 140 g gebratenes Roaftbeef 1), Reh, Geflügel, ge-					
				por.		9	·		i
				Serial 2) (1. Die Mecepte Mr. 24, 27, 36, 38)	=	42,x	10,4	ļ	272
				e) 40 g Röftbrob 3)	=	ස හ	1 ,0	8'08	144
				d) 25 g Zimmets, Natronfuchen, Kranz, Biscuit,					
				Cafes (Natronkuchen f. Recept Nr. 48)3)	=	0,1 0,0	1,5	14,0	8
				e) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee	*	l	1	١	i
	Nachmittags 4	4	*	250 ccm Mildmaffercacao (f. Rec. Rr. 85 b), 3 Zwie-					
				bad (30 g)		9,2	11,3	38,3	300
	Abends	<u>~</u>		a) Leguminosensupe mit 15 g Reischlösung (f. Re-				•	
				cept Nr. 11)	:	9'2	1,0	12,6	6
				oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel	l (üb. d. Rährwerthberechnung f. Rec. Nr. 20)	(hrwert)	heredy	rung J.Rec	. Mr.20)
				b) 3/4 Neismehlbrei (f. Recept Nr. 51)	enthält :	18,3	14,1	98,1	809
i				ľ	Summa: 120,8 80,2	8'071	80,2	313,0	2524
	;								

 ¹⁾ Ueber die Form des zu genießenden Sies und dessen Nerwendung statt eines Theils von Jeisch sie zwattrag
 C. 108/9 und Recept Nr. 62.
 2) Ueber Mindsleisch son Kachtrag S. 109, über Zisch si. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
 3) Wöstbrod und Ruchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

		٠
	\$	≓
	٥	د
	\$	=
	c	
•	+	٠
	٠	٠
	¢	3
•	-	٠
	٤	٠
	c	ż
ć	×	Ş

			nanoning	: : :					
B. Morgens	guab:	81	8 Uhr statt obiger Diat: 200 com Raffee mit 1 Eigelb und 1 Zwie-	6 und 1 Awie:		g Giwelß	g Jett g	g Eiwelß göett gkohlenhydr. Calorieen	Calorieen
;	,		-		enthält:	4,2	2,7	0′2	66
C. Born	C. Bormittags 10	9	" " " 2 Eigelb mit Zuder und Cognac (f. Re-	ognac (f. Re:		90	10.0	о 1	980
D. Mor	D. Morgens 61/2	-67		na (90 g) . Rahm. 40 g	=	0,6	1,1	, 63	064
	0	-	i jiati der 6 dis		2	20,5	26,4	54,5	554
=		c .		vieback (30 g)	: =	9′9	7,2	20,7	179
E. Nad	E. Nadmittags 4	+++	" jtatt obiger Diät:	38pt Mr. 85a),					
			3 Zwieback (30 g)		=	13,5	15.8	44,6	385
			oder 250 cem Nahmvaffercacao (f.	affercacao (f.					
			Hecept Mr. 85 c), 3 Zwieback (30 g	michae (30 g)	=	9,6	19,3	37,1	370
F. Abends	કે ઉ	2	" statt der ganzen obigen Diat: a) 12. gebackene (Friesklöfe	ne Griesflöse					
			(f. Hecep	(f. Necept Nr. 41)	:	16,4	18,9	50,5	450
			b) Leinfauce(f. Hec. Nr. 72)	(f. Hec. Mr. 72)	: :	0,4	5,1	56,4	173
			Montag		:				
			·6 m + 11 & 1/2						
A. Mon	ແ 9 ຣູແລນິລ	. 8	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (f. d. Nec. Mr. 9, 20, 93)	Mr. 9, 20, 93)	=	33,6	35,3 3,3	111,3	897
() ()	Mittags	11	! " a) franzölische Suppe mit I Giaelb (f.	Hec. Mr. 4)	:	0,4	9 د ز	2.2	135
			b) 190 g rohes Aleifd als Braten, Nache over Geflinel	oder Geflügel					
			(90 g gebraten) (f. Die Recente Br.	24 30 27)	:	3.7.5 8.7.5	6 70	İ	174
			c) 100 or aetodite Maccaroni (35 o roh) (1. Nec. Id. 46)	Sec. 32r, 46)	. :	2,7	, <u>1</u>	5. 55.	158
			d) 10 g Moftbrob		: :	8,	0.1	2,2	36
			e) 40 g (Beback mie Sonntags (f. Recept It. 48)	t Mr. 48)	: :	က (၂)	د. 4.	.55. 1 .55.	128
			f) 1 fleine Jaffe fchmarzer Raffee		: :	٠	-	۱ -	1
Mad	Rachmittags	4	250 cem Wildmaffercacao (1. Mec. Mr. 854) 3 Smichael (30g	Brieback (30g)	: :	9.5	11.3	38.3	300
Menbs	ubs	(-	a) Leauminofentuppe mit 15 o Kleifalofuna (f. Rec. Nr. 1	(1. Mec. Mr. 11)	: :	;e;	1.0	$12^{'}_{\cdot}6$	95
			oder Suppe aus 1, Timpe's Zuppent	tafel	(üb. D. Näfinverthberechm	ährnert	hberedn	mma I.Re	3(r.20)
			b) "1, Reisbrei a (f. Recept Mr. 52)	* > >	enthält: 18,6 14,0	18,6	14,0	97,3 1,3	97,3 608
					Jumma: 107,5 78,3 322,8	107,5	78,3	322,8	2492

\$	
c	
=	
_	
• •	
+	
•	
٤	
Ċ	
೫	
•	•

F. Mittags 12 Uhr b) fratt obiger Diät: ½ Kalbfleifckklöschen (f. Me- cept Nr. 32)		gEiweiß gFett gl enthält: 31,9 9,0	g Fett g 9,0	ECiveiß gFett gKohlenhydr. Calorieen 31,9 9,0 6,0 239	Calorieen 239	
a) u.e) fanti volg. Zant. 90 g Scout. Inte Col		2.4		16.8	96	
G. Abends 7 ,, a) statt obiger Diat: Mildheinlaufstuppe (f. Nec. 9	f. 14) "	(9. (2.	9,1	19,7	205	
b) " " 3/4 Spayen (f. Recept Re. 56)	56) . "	$16\dot{5}$		71,2	487	
B. C. D. E. Die Kariationen vom Sonntag find anzuwenden.						
Dienstag.						
6 u. 8 Uh	, 63)	33,6		111,3	897	
Mittings 12 " a) Neisstuppe mit 1 Eigelb (f. Recept Nr. 18).		4,5		15,2	167	
	. 22)	42,8		.]	272	
c) 40 g Nüftbrod		යා භර	0,4	808	144	
d) 25 g Gebäck wie Countags (f. Necept Nr. 48).		2,0	1,5	14,0	80	
		1	1	1	1	
ttags 4 "		9 87	11,3	38,3	300	
Abends 7 ,, a) Milchfuppe von 250 cem Milch mit einigen klein:	flein:					
geldhittenen Nubeln (f. Necept Nr. 92).		s S	0'6	12.5	170	
b) Nudeln (f. Necept Nr. 49)		15,5	14,3	69,3	481	
	Eumma: 119,4	119,4	88,4	291,3	2506	
Bariationen.						
F. Abends 7 Uhr fatt der ganzen obigen Diät: a) Rühreier a aus 2 Ciern (f. Me-	f. Ne:					
cept 3lt. 68)	cuthält:	$\frac{13,0}{2,0}$	$\frac{15}{2}$	1,5	200	
b) 80 g Weltbrod		9 9 9	χ, <u>ς</u>	61,6	588	
c) 1.5 g Souter		1,1	12,4	99	(39)	
B. C. D. K. Die Nariationen nom Sonntag sind augumenden.	:			(0/0)	(36)	

330 511 144

Mittwod.

Sariationen

5,1 87,7	8,3 18,6 30,2	5,78 0,5		
12,3 1	8,3	25,5 27,0	37 37	
enthält:	:	٤	:	
k. Radhittiggs 1 tthr fait veiger 2 fat: 2-9 eem Ruwkatae (1. πτενρί 2α. 3-3) mit 2 Zwiebac (20 g) cuthält: 12,3 15,1 37,7	oder 250 eem Rahmvaffercacao (f. Mesept Mr. 85c) mit 2 Zwiebad (20 g)	F. Abends 7 , statt der ganzen obigen Diät: al Mildfuppe aus 750 erm 2000 (f. Rec. Nr. 92)	b) 40 g Weithrob	B. C. D. Die Nariationen vom Sonntag sind anzunvenden.

Donnerstag.	g Gineiß	g Bett	g Eiweiß g dett g Rohlenhydr. Caloriee	. Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Korm. 10 Uhr: wie Sonntags (f. d. Rec. Rr. 9, 20, 93) enthält: 33,6	ält: 33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 " a) Martoffelfuppe obne Mchl (f. Necept Nr. 10) "	3,2	0,9	1,83	165
b) Entrecôte (200 g roll) (f. Necept Nr. 24)	42,8	10,4	1	272
c) 40 g Möftbrob.	<u>ဆ</u> ထိ	0,4	30.8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48) . "	2,0	1,5	14,0	80
	1	1	1	١
Nachmittags 4 " 250 ccm Milchwassercaeo (f. Nec. Nr. 85 b), 3 Zwie-				
	?! ઉ	11,3	38,3	00s
Abends 7 " a) Leguminofenfupse mit 15 g Reifdlöfa. (f. Rec. Nr. 11) "	2,6	7,6 1,0	12,6	95
	o. Nährweri	thberedi	nung J. R	c. Mr.20)
b) Thee mit 15 g Zucker, 80 g Röltbrod, 20 g Butter enthält: 6,8 17,4 76,6 503	ilt: 6,8	17,4	9'92	503
Cumm Comm	Summa: 108,8 80,3	80,3	6'908	2451
Bariationen.				
B. C. D. E. Die Kariationen vom Sonntag sind anzunvenden.				
Areitag.				
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Rorm. 10 Uhr: wie Sonntags (f. 6. Rec. Nr. 9, 20, 93) enthält: 33,6 32,3	ilt: 33,6	35. 35.	111,3	897
Mittons 12 . Daniocatione of Gigell (Recent Mr. 21)	-	4	15. 5.	× = ×
b) 70 g gebratenes hammelscotelette, Ednigel, Kalbs:	2.	1		•
cotelette, Braten, Hache, Gulafch (f. die Recepte				
Mr. 24, 30, 29).	21,4	ა ა/	1	136
e) 25 g Röftbrob	ე ე	ુ ભૂ	19,0	06
d) Edivammpubbing (f. Necept Nr. 71).	8,6 8,3	15,1	27,7	3 05
e) 1 kleine Zahfe schwarzer Raffee.	1	1	1	ı
ttags 4 "	დ აქ	11,3	38,3	300
Abends 7 " a) Leguminosensupe mit 15g Reischlösse. Rec. Ar. 11) "	9'2	1,0	12,6	95
oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (ub.d	. (ub.d. Rährwerthberech	hberech	ıung f. Re	nung f. Rec. Nr. 20)
b) 3/4 Griesbrei a (f. Recept Nr. 42)	. enthält: 20,5 13,8		97,3	612
wumw and the second sec	Summa: 105,2 83,1 321,6	83,1	321,6	2532

Bariationen.

Caforicen 464 318			918		113	Mr.20)	506	173	1	300	205	445	2655
g Eineiß göett gkohlenhyde. Galoricen 8,3 12,7 76,0 464 10,5 9,2 46,1 318			111,5		10,8 1,8 12,6 113	ung J.Rec.	0,75	26,4	1	38,3	19,7	76,4	351,9
: g 3ett g 12,7 9,2			36,8 33,1 111,5		1,8	heredin	19,5	4,0 5,1	1	11,3	9,5 9,1	10,7	90,6
g Giweif 8,3 10,5			8,98		10,8	ihrmert	12,0	4,0	1	ნ. წქ	3,5	5,12	2,06
enthält : "			:		÷	(iib. d. 933	enthält:	:	÷	:	:		Zumma:
F. Abends 7 Uhr ftatt der ganzen obig. Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) geweiß g zett gkod (j. Mecept Nr. 46) enthält: 8,3 12,7 7 (b) Kanillefauce a (f. Nec. Nr. 58) . " 10,5 9,2 4	B. C. D. E. Die Bariationen vom Zonntag sind anzwenden.	Camstag.	A. Morgens 6 n. 8 Uhr n. Bermittags 10 Uhr: wie Mittweeds (f. die Necepte Ar. 9, 20, 93)	Mittags 12 " a) Leguminosensupe mit 30 g Aleischlöfung (s. Ne-		oder Zuppe aus 1. Timpe's Zuppentafel (üb. d. Rährwerthberechnung f. Nec. Ur. 20)	b) Marthäuferflöfe (j. Necept Mr. 44)	e) Weinfance (f. Necept Nr. 72)	d) 1 fleine Tajje jespaarzer Raffee	Nachmittags 4 ,, wie Somntags (f. Recept Rr. 851)	Abends 7 , a) Mildheinlauffuppe (f. Recept Ur. 11).	h) Kijotto olyne kiäse (f. Kecept Kr. 54)	Zumma: 90,2 90,6 351,9

	1. 2.
	χ υ
	enthält:
pt	٠
Hece	
÷	
Apfetreis	પ્રીપ: 39)
Diğt:	
obider	
<u>ĵ</u> tatt	
$\widehat{\boldsymbol{\varepsilon}}$	
ભાા	
Ξ	
11()r	
<u>:1</u>	
F. Mittags	

B. C. D. E. Die Bariationen vom Zonntag sind anzunvenden.

Siät VI.

Eur Kranke wie bei der vorigen Diat bei einigen Fortschritten.

(Ueber Einnehmen der Salzfäure f. Borbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

g Giweiß g Bett gRoblenhydr. Calorieen $\begin{array}{c} 268 \\ 200 \\ 288 \\ 1117 \end{array}$ 135(30,8 14,0 253,755.8Eumma: 121,0 108,9 6 1/2 Uhr: 500 ccm Milch u. 40 g Nöftbrod (f. d. Mcc. Nr. 92, 55) enthält: 20,3 18,4 9 ... Raffee mit 1 Eidatter und 3 Amishad (An.) (mit ქ :ა ∞′ :ა b) 14θ g gebratienes Hoaftbeef 1, Reh, Gefügel 2c. ober entfpredjend Kifa 2 (15. Rec. Mr. 24, 27, 38) d) 25 g Natron-, Zimmetluchen, Arang, Biscuit, Cafes 250 com Mildscacao (f. Mecept Mr. 85a), 3 Zwiebad oder Kaffee mit 1 Cidotter u. 35 g Milchbrod (mit Raffee mit 1 Eidotter und 3 Zwieback (30 g) (mit b) Rühreier aus 2 Giern (f. Recept Nr. 68) a) Srünkernfuppe mit 1 Sigelb (f. 9bc. 9dr. 8) (Matronfudjen f. Necept Mr. 48) 3) e) 1 fleine Taffe schwarzer Raffee. Frud)tgelee, Bonig 20.) c) 40 g Näftbrob ") strud)taclee) : ᄗ Radmittags 4 A. Morgens Mittags Mends

1) Ueber die Form des zu genießenden Gies und dessen Aerwendung statt eines Theiles von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9. 2) Ueber Fisch s. Anmerkung zur Zabelle S. 58. — Ueber Kindsseich s. auch Nachtrag S. 109. 3) Röstbrod und Ruchen können sich gegenseitst verhältnißmäßig vertreten.

239

:	E	:
•	٥	•
;	F	:
	c	•
	-	٠
-	۰	•
	c	:
•	-	٠
1	٠	•
•	c	ţ
c	′)

. Calorieen	554	39	F99	135		174		158	159	1	385	2		35.7	51	159	2303	
g Giweiß g gett gRohlenhybr. Calorieen	54,5	9′6	15 15 16			!		ວ ເບີ ຜົ	0,87	1	44,6	12,6	-	16,4	15,4	28,0	254,5	
g Fett g	26,4		5, 76) ((1)		6,5		ا ت	3,0	1	1;x	<u>၂</u>		5. 7.	ڪ ن با	3,0	86,5	
g (Fiveif	20,5	1	0 96	: Ç } →		27,x		; i	€,	l	:: z.	4,4		ξ1 Χ	1,6	0,+	110,7	
	enthält :	:		: :	:	:		:	:	:	: :	: :		=	: :	: :	Zumma: 110,7	
Suthutonen.	B. Worgens 6 ½. Uhr hatt obig. Diät: 375 ocm Wild, 125 ccm Rahm, 40 gRößbrod enthält: 20,5 C. Nittags 12 " b) der ganze Braten oder ein Theil desfelben können durch ebenho viel gefochtes, fein gewiegtes Kindfleisch (1. Recept Nr. 36) mit Weerrechtig, Senf oder Rotherrikhen der kinke gefocht merden	D. Nbends 7 ,, e) statt obiger Dickt: Thee oder Raffee mit 10 g Jucter Montag.	A Marsons 61% n () Mar mie Zonntass	Mittags 12 a. s) franzölische Zuppe mit Eigelb (f. Mec. Nr. 4)	1) 90 g Praten, Sadse oder Gerlingel (f. die Recepte	90: 24, 30, 27)	c) 100 g actodite Maccaroni (35 g roh) (1. Me	cept 3/r. 46)	d) 50 g Gebäck wie Zomntags (f. Nec. Ne. 48)	e) 1 fleine Taffe ichvarzer Raffe	Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. Mecept Ur. 85a)	7 ,, a) Bohnenmehljuppe (1. Necept Nr.	b) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Echin-	fen (j. Hecept He. 651)	c) 20 g Höjtbroð	d) 50 g (Schäck wie Zonntags (f. Nec. Nr. 48)		% arationen.

Barationen.

C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Didt: ½ Ralbsleischsen (f. Rec. Ar. 32) enthält: 31,9 B. Die Bariation vom Sonntag ist anzuwenden.

	Dienstag.	CI	; (Fiverig	g Felt gs	g (Fiveiß g Jett g Rohlenhydr. Calorieer	Calorieen
A. Morgens 61/2 u. 9 Uhr: wie Somtags		enthält: 26,9	6'97	25,6	76,5	664
Mittags 12	iit Eigelb (f. Recept Nr. 18)	. =		و. در	15,2	167
	b) 200 g roles Reifd, als Beeffteaf b (f. Rec. Mr. 22)	: :	42,8	10,4	-	272
	c) 40 g Nöftbrod	: :	, 25 , 25 , 25	0,4	30,8	144
	d) 25 g Gebäck mie Sonntags (f. Mec. Mr. 48)	: :	2,0	1,5	$14'_{0}$	80
	o) 1 fleine Laffe schwarzer Raffee	: :	.	۱ -	-	
Nachmittaas 4			13.5	15.8	44.6	385
Mbends 7	anninelent	. :	0.1 9.2	0, -	$\frac{12}{6}$	92
	oder Euppe and '1 Timpe's Euppentarel	(iib. d. Rail	rwert	deregn	una I.Re	lec. Mr.20)
	b) 1/2 gebackene (Briesklöfe a (f. Recept Rr. 41).	enthält:	16,4	18.9	(18.9) 50.5	450
	c) Weinfance (f. Necept Nr. 72)	. =	, 1	5,1	26,4	173
	ଉ	Summa: 121,1	21,1	6'2	270,6	2427
5 7 8 944 L 5 5 5 8 8 8	Naviationen.					
C. Abends , Uhr patt der	ganzen obigen Diat: a) soo z Maccarom (100 g unge-		1	1	•	
	fodyt) (f. Recept 3lx. 46) . enthält:		∞ c:	12,7	0'92	464
	b) Lamillefauce a (f. Rec. Mr. 58)	=	10,5	6 2,6	46,1	318
D. " 7 " "	" " a) Leguminofensuppe mit 15 g					
	Reifdschung (f. Rec. Rr. 11)		9'2	7,6 1,0	12,6	95
	ober Suppe and 1,4 Timpe's					
	Suppentafel .	(üb. d. Rährwerthberechnung f. Rec. Rr. 20)	rwertl	peredin	ung J. Re	: Mr.20)
	b) 300 g Maccaroni (100 g unge:					
	todit) (1. Hecept Nr. 46)	. enthält:	တ က	12,7	26,0	464
	c) 1/2 Banillefauce a (f.Rec. Nr. 58)	. =	ro cí	4,6	23,0	159
E. Abends 7 Uhr statt de	E. Abends 7 Uhr statt der ganzen Diät: a) 500 ccm Sauermilch	: :	17.0	18,0	17,5	309
-	b) 60 g Röftbrob	: :	5,0	9,0	$46'_{2}$	215
	c) 10 g Butter.	: :	0.1	, 8,3	٠	28
	d) 20 g (Rebäck wie Sonntaas (f. Re-					
	cept Mr. 48).	:	1.6	1.2	11.2	64
B. Die Nariation vom	B. Die Nariation vom Sonntag ist anzuwenden.	:	: i	1.	-1-1	; ;

_	3
Æ	
_	₹
	?
+	٠
+	
٠.	•
Ê	د
=	•

. Calorieen 664	136	c. Mr.20)	438	173	1	385		170	181	2446
g Eiweiß g dett gkohleuhyde. Calorieen : 26,9 25,6 76,5 664	2'2	મામાલુ દું. ઝીલ	48,4	26,4	ł	44,6		12,5	8'69	586,0
g dett 25,6	6,7	fiberedy	20,5	5,1		15.8		0'6 2'8	14,3	0,70
; ^G inverië 26,9	10, 2	ährwer	12,0	4,0	I	13,5		$\frac{\infty}{r}$	15,5	9,05
, nthält:	:	ii6.d.93	intlyält:	:	:	:		:	:	Zumma: 30,6 97,0
r (Thorgans 6 ½ u. 9 Uhr: wie Sonntags enthält: 26,9 25,6 76,5	" a) Nöstbrodsuppe mit 30 g Aeischlösung u. 1 Eigelb (f. Neecpt Nr. 19)	oder Suppe aus 1/2 Timpe's Suppentafel (186.d. Rährwerthberechnungs. Nec. Ukr. 20)	b) Wedpudding (f. Recept Ur. 60)	e) Weinfance (f. Necept Mr. 72)	d) 1 kleine Taffe schwarzer Raffee	mie Zonntage (f. Necept Nr. 85a)	a) Milchuppe aus 250 crm Milch mit cinis gen fleingeschnittenen Rudeln (f. Recept)k: 92)	b) Rudeln (f. Recept Vr. 49)	
1. 9 UG	12 "					7	: [~			
Morgens 6 ½ 1	Nittags					Rachmittags	Ubends			

Bariationen.

	450	218		506	465
	50,5 5	23,0		5. 5.	11,1 11,5 76,4
	18,9	9'6 7'8		1'6 8'6	11,5
	16,4	X 31		π σ.	11,1
C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diat: 1/2 gebackene (Briestlöse a 18. Recept	Mr. 41)	c) " " " " " " Raniffejance b (j. Recept Mr. 58) . "	-1 D. Albends 7 ,, a) ,, ,, Milchiuppe von 250 cem Milch mit 10 g		b) " " Misotto mit Kase (f. Recept Mr. 54) . "
			•		

b) " " "Artotto mut B. Die Kariation vom Zonntag ist anzuwenden.

	c	:
	C	3
	t	3
	+	,
	٠	
	÷	
	Ċ	۷
	=	:
	Ξ	
	2	
ŧ	5)

				:0::	-L	g (Fiweiß	g Bett g	g Giweiß g Bett gRoblenbydr. Calorieen	Calorieen
A. 90	orgens 6 1/2	n. 91	Mr:	: wie Countags	enthält:	56,9	52'6	76,5	664
F	ittags	21	. :	Mittags 12 " a) Rartoffelhupe mit Mehl (f. Necept Nr. 10) . " 4,0	. =	4,0	0'9	56,5	185
	,			b) 200 g rohes Fleifch als Entrecote oder anderer					
				Braten oder Beeffteak (f. die Nec. Nr. 24, 22)	:	42,8	10,4	1	5. 1. 1.
				c) 40 g Moftbrob	. :	3.5 3.5	† ′0	80,8	144
				d) 25 g (Iebad wie Sonntags (f. Necept Nr. 48)	: :	0, 0,		14,0	80
				e) 1 keine Taffe schwarzer Kaffee	. :	1	1	1	l
≋ ĕ	Nachmittags	+	=	wie Sonntags (f. Necept Nr. 85 a)	=	13,5	15.8	44,6	385
<i>₹</i> ;	Mends	!~	:	a) Leguminosensupe mit 15 g Fleischlöfung (f. Re-					
				cept Nr. 11).	•	9'2	1,0	12,6	65 6
				oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel.	(iib.d. Nä	hrwertl)bered)ni	ung f. Rec	. Mr. 20)
				b) 80 g Nüftbrod	enthält:	9,9	`8 0 `	61,6	887
				c) 20 g Butter	. :	(C)	$16'_{6}$.	154
				d) Thee oder Raffee ohne Zucker.	: :	1	1	1	ı
				e) 30'g Gebäck wie Sonntags (f. Nec. Nr. 48) . " 2,4 1,8 16,8 96	: :	2,4	1,8	16,8	96
					Summa: 109,3 79,9	109,3	6'62	283,6	2354
				Rariationen.					
නි ප	ittags $12\mathrm{U}$	(d 1()	fatt	tobiger Diat: 1/3 Hackbraten (f. Recept Nr. 31)	enthält:	44,7	14,0	$20'_{0}$	395
		(i)	*	, 15 g Röftbrod		1,2	0,1	11,5	54
D. K	bends 7	" е)	=	" 20 g Buder (zum Thee ober Raffee) .	:	1	1	19,2	79
펴	[- :	"Ťť	1## DE	der gangen obigen Diat: a) Leguminofensupe mit 15 g					
				Steif \$169. (f. Hec. 20:11) , 7,6 1,0	"	9'2	7,6 1,0	12,6	95
				oder Suppe aus 1/4 Timpe's					
				Suppentafel	(iib.d. Ra	ihrwert	hpered)n	ung f. Rec	: Mr.20)
	•			b) Reisbirnen (f. Rec. Nr. 50) cuthalt: 12,4 15,8 65,5 465 c) Reinfance (f. Rec. Nr. 72) 4.0 5.1 96.4 173	enthält:	12,4 4.0	15,8 	65,5 26,4	465 173
щ	Die <u>Bariati</u>	ion vi	mc	B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.		2,1	1,0	H. CO.	2

÷.
ਰ
+
٠
9
:-
15

				:		:	
				g Giveiß	g Feit g	g Giveiß g Jett gRohlenhydr. Calorieen	Salorieen
A. Morgens 61,2	u. 9 Uh	gr: wie Sonntags	enthält:	6'97	25,6	2'92	664
Mittags	12	, a) Anpiocasuppe mit 1 Eigelb (f. Recept Rr. 21)	=	4,5	6. ભૂ	15,2	167
		b) 100 g gebrühter und gehäutelter Ralbsmilcher					
		(gebraten oder als weißes Ragout) (f. Re-					
		cept Nr. 33).	:	21,4	ان 10	ł	136
		o 10 g Rojtbrod	=	o's	0,8 0,1	19'9	36
		1) Edmannnpudding (f. Necept Nr. 71)	:	ن بر	15,1	2,72	292
		e) 1 kleine Zaffe schwarzer Kaffee	:	1	1	1	i
Rachmittags	- -j 1	wie Sonntags (f. Mecept Nr. 85a)	:	13,5	15,8	9,44	385
Abends	: -	a) Bohnenmehlsuppe mit 15 g Aleischlöfung (f. Re-					
		cept 20: 1)	:	.5.	0,1	12,6	3!
		oder Zuppe aus 1, Timpe's Zuppentafel (üb. d. Rährwerthberechnung f.Ree. Pkr.20)	(111b. D. 98	ihrmert	hberedn	ung દુ.પુલ	: Mr.20)
		6) Marthansertlöse (f. Necept Ur. 44)	enthält:	1.2,0	19,5	0'29	506
		(1) Weinfauce (f. Recept Mr. 72)	. :	÷	.,. <u>1</u>	26,4	173
			Zumma:	100,0	96,6	2777	2456
		Saviations.					

B. Die Kariation vom Sonntag ift anzuwenden.

		беташе ()		1	; ;	100 to 10	
A. Morgens 613	u. 9 Mb	A. Morgens 61.9 n. 9 Uhr; wie Conntago	enthalt	10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	5 9	enthalt; 26,9 25,6 76,5 664	664
Mittags	21	12° , a) Legumine) enjuppe mit 30_R Acidole) ung († 90					
		cept Mr. 10 and a second control of	٤	х. Э	<u>x</u> ,	9/21 8/1 8/01 "	=======================================
		ober Inppe aus 18 Einpe's Inppentalel	ीं है वे वा	abrivert	Deredi	orb & Rahrveethberedming) Mec Mr 200	(OZ 1)6
		b) Meispudding (), Mecept Mr. 530	enthalt	.S. 11	† . † .	mthalt 13,5 22.2 55,9 191	<u>.</u>
		e) Meinfance () Mecpt Mr 72)	÷	<u>=</u> ,	1,0 5,1 96,1	7.96	57.7
		d) I Heine Jape Idmarger Mappe	÷				
Rachmittags	; 	noic Lountage (). Mercpt Mr. Stat.		:: ::	2,51 2,81	9.1	58.
Mends	; (-	a) Wildhuppe and 500 g Wild (1 Mecept Mr 9.9)	÷	- °. - °. - °.	0,75 5,55	5,78	- N
		b) 10 g Mejtbree	÷	15 15	3,3 0,1	x,	Ξ

Bariationen

L. Idianides Tien. II. Specials Indiani

5/1 t

1,585, 97,9 535,1

0/29	-	- :	0'96 2'21 9'8
5. 5.	101 910 920		27/27
0(3. 1	5	<u>.</u>	S,
enthatt: 12,0 - 19,5 - 67,0		=	ı
Mecept	(). Me	Mecept	•
(b) (d)	nmidel 153	· •	
statt obiger Bist: Marthinsfertlide (s. Necept Nr. 4.1)	7. Rirschennichel (f. Re	Upfelreis (f. Recept	Nr. 39)
Dial:	ŧ		
obiger	ž	٤	
itati	٤.	=	
	Ξ	Ξ	
	ann m	=	
Ξ	Ξ	=	
Hljr	÷	٤	
21	21	<u>51</u>	
C. Mittags 12 Uhr b)	" 12 " b) und c) "	12 b) c)	
<u>ت</u> :	<u> </u>	ञ	

B. Die Rariation vom Countag ist anzuwenden.

: ::

77. 17.

Š

Für Kranke mit Hyp- und Anacidifät (Salzfäuremangel) und motorischer Schwäche (Pilatation) bezw. Erweiterung des Magens. Diät VII.

(Ueber Einnehmen der Salzfäure f. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

Calorieen	278	÷17	55 75			575	144		9		385		1 83	520 027	2341
g Giveiß g. Jett g.Kohlenbydr. Calorieer	9,35	15,4	18x			i	x,0::		14,0		44,6		18,1	56,3	264,2
R Nett B	c. ::(10,2	14,0			10,4	1 ,0		2,0 1,5		13,57 15,8		13,x	10,9 10,5	6,5% 6,5%
g (Simerif	11,0	13,7	6,3			45,8 10,4	85 25,5		ر د ا		<u>स्ट</u> १८		χ <u>.</u>	5,° 5,°	118,9
	enthält:	. :				:	:		:				:	:	3mma: 118,9 82,9 264,2
	: 250 cm Mild, 30 g Möstbrod (f. d. Recepte Mr. 92, 55)	8 , 2 Cier 1) (1. Necept Mr. 62) mit 20 g Nöttbrod . , 13,7 10,2	125 ccm Hahm, 2 zwiebact $(20 \text{ g})^2$)	a) 140 g gebratenes Rogitbeer, Reh, Geflügel, ge-	fodites, achadtes Hindileiid, oder entiprediend	Ailsh 3 (1. die Mecepte Mr. 21, 27, 36, 38)	b) 40 g Möftbrob i)	e 25 g Ratrons, Zimmerfuchen, Aram, Bescuit, Cates 1),	(Natronfuchen f. Necept Mr. 48)	250 com Mildeacao (f. Recept Mr. 856), 3 Zwiebad	(30 g), mit Fruchtaelee	12 Meisbrei a (f. Mecept Mr. 52), 2 Zwieback (20 g.)	oder 25 g Gebid wie oben	250 eem Milch, 2 Zwieback (20 g)	
	U()II	. :	. :	: :						:		:		:	
			Rormittags 10	is 12						Rachmittags 4		ر - ج		10	
	A. Morgens	:	280rmi	Mittag						Had)m		Monds		:	
	نب														

1) Neber die Form des zu genießenden Cies und dessen Verwendung fratt eines Theils von Fleisch f. im Nachtrag S. 108 9.

2) Für den Fall, daß tein Rahm zu beschaffen, dielse Diät wie um 16 Ubr.

3) Neber Kindsleisch f. Nachtrag S. 109, über Filch f. Umwerfung zur Labelle S. 58.

4) Wöltkrod und Ruchen schnen sich gegewieitig verhältnißmäßig verreten.

	Kariationen.		-1.	; Gineifi	E TOKE	g Gineif g dett gRoblenbydr, Calerice	Salerieen
B. Morgens	6 Myr statt obiger Digt: 250 cem Milds, 20 g Röstbrod.		. enthält:	10 31,	71 5.	97.5 97.9	177
٠ :	8 , , , 250 ccm Milds, 20 g Raithrod	rob	=	10 د تر	2. 3.1	6,27	5 1 5
ć		act (20g)	. :	6,3	14,0	18,8	555
Rormittags 10	" " 2 Eigelb mit Zuder und Co	ac (1. He=					
	-	(SOE) 1	i.		51 51	 	822 822 8
C. Moends	iern ()	Mec. 90.68)	:		15,2	_ ~	500
	b) 80 g Höftbrod				o X	61,6	15 28 28 20 21
	e) 15 g Butter				12,4	1	117
	d) 125 cem Thee oder Raffee (mit	ie mit					
	10 g. Juder)		į	ı	1	(9,G)	(33)
	Montag.						
A. Moraens 6	A. Moracus 6 u. s Uhr u. Bormittaas 10 Uhr : wie Sonntaas		:	31.6	33.5	8 69	127
Mittags	12 ,, a) 90 g Braten, Hadhé oder Geftligel (f. die Recepte	Recepte	2			_	
-		· · ·		8,15	6,5 7,5	1	174
	b) 100 g actochte Maccaroni (35 g roh) (f. Mec.	. Mr. 46)	. :	51	7.5	45 45 45	158 258
	c) 50 g Gebäck mie Sonntags (f. Necept Nr. 48)	r. 48)	: :	4,0	0.	0,87	159
Nadmittags	**************************************		: :	13,5	15,X	14,6	385
Mends	7 ,, a) Omelette von 2 Ciern mit 30 g gehadtem Schinken	Ed jinfen	:				
	(f. Recept Nr. 65 b)	•	:		21,5	16,4	222
	b) 20 g Möftbrod.		. :		?! ?!	15.4	21
	c) 50 g Gebäck wie Sonntang (f. Necept Nr. 48)	ìr. 48) .	: :	4,0	3,0	28,0	159
÷	10 " wie Sonntags		: 2		10,5	26,3	250
		 - -	Summa: 117,9		95,5	253,8	2413
	Bariationen.						
C. Mittags	er ob. Diät	2c.9tr.32) en	ıthält:	31,9	0′6	0,0	239
Ŀ	12 " () " " " " org Sevena lote Confinings (); Mes	اه (۱). عرد		76	σ.	× = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	96
B. Die Baria	Die Variationen vom Sonntag find anzuwenden.		=	i i	2		<u> </u>

									ı														ı				
Galoriee	727	272	144	80	385	450	218	250	2525		395	?1 [7		695			151	438	173	385	481	250	2454		4:50	F01	F CF
g Giweiß g Jett gRoblenhybr. Calorieen	8'69	4,6	808	14,0	44,6	50,5	23,0	26,3	563,6		20,0	15,4		111,1			8,69	7,87	7.97	44,6	8,69	26,3	8,481		50,5	70.3	o(:
g Bett	33,5	15,3	0,4	1,5	15,8	18,9	9,6	10,5	105,5		14,0	; ()		15,3			33. 13.	 	,: 	1:1 X	14,:	10,5	2'66		2. 2.	11.0	2
g (Fitveiß	31,6	27,3		0,2 0,2	13,5	16,4	∞ ≎í	10,9	113,2		1,44	1,1		6,55 6,55			31,6	12,0	0,4	13. 13.	1.7	10,9	87,5		16,4	1. 0.75	
Neustag.	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags enthält:	Mittags 12 , a) ', Gratin de boeuf (130 g) (f. Necept Nr. 28) ,	b) 40 g Röftbrob	c) 25 g (Vebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48) . "	Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. Mecept Nr. 85a) ,	Abends 7 ,, a) 1/2 gebadene Griestlöfe a (f. Recept Rr. 41) ,	b) 12 Panillefauce b (f. Recept Rr. 58)	" 10 " wie Conntago	Zumma: 113,2 105,5	Kariationen.	C. Mittags 12 11hr 11) jatt obiger Zidt: 1.1. Hackbraten (f. Meeept Br. 31) . enthält: 44,7		D. Abends 7 , hatt der ganzen obigen Diat: 11 (Vriesbrei n. f. 19ter. 98r. 42),	2 Intelact (202)	B. Die Kariationen vom Sonntag find anzunvenden.	Mittimod.	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Bormittags 10 Uhr: wie Sonntags	Mittags 12 ,, a) Rectpudding (f. Necept Ur. 60)		Nachmitiags 4 , wie Somulags (f. Nevept Ur. 85 a)	Abends 7 , Mubeln (f. Necept Mr. 49).	10 "	Summa: 87,5	Rariationen.	Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diat: 12	D. Moends (), , , , , , , Z. Mehluvel (). Nec. Mr. 41), Z. Swies factories	B. Die Kariationen vom Sonntag sind anzuwenden.

ieen 7 7	₩0	ນດ	_	₩	0	20		,	:01	9	6			2		ဗ	9	C 3	20		4	က	0	9
. Caforieen 727 307	÷∞	38	55	Ŀ	250	2518		Ĺ	7	2 06	15			727		13	36	53	38		464	31	25	2616
g Eineiß g Fett g Rohlenhyder. 31,6 33,5 69,8 37,0 10,2 15,0	:30,8 14,0	44,6	62,1	17,7	26,3	280,3				0'.29	23,0			8'69		١	7.7	27,7	44,6	-	0'92	46,1	26,3	2,862
z Fett gra 33,5 10,2	0 4 v 5	15,8	<u>යි</u> ත්	1	10,5	94,4		•	4,0	19,5	4,6			33,5		5.2	$0,1 \\ 0,1$	15,1	5. 8.		12,7	9,2	10,5	١.
																₩								3 10
g Cimeil 31,6 37,0	ಬ ೮1 ಬ್ ೦	13,5	21,2	0,4	$10^{'}_{,9}$	119,9		(4 2,7	12,0	ທີ			31,6		21.	٠ O	9,3	55	•	8,3	10,8	10,5	106,
. enthält: "	: :	: :	:	. :	: :	Summa:		,	enthalt:	=	=			ž		;	: :	: :	:	:	=		: =	Summa: 106,3 102,1
						ঠি	8	XIE.	•		58)			•	d)er			٠		cept				Ø
	. 78	•	(O			ı		ig (j.	• :	44)	%r.			•	Jamil Afe					(f. Recept				l
α છે. · ·	pt 38:	. •	Nr. 4				en.	ા જીવિદા	•	Sr.	scept			•	हुड इड 1	; ·		•		_				
Donnerstag. Sonntags . Nr. 34)	Köftbrod Gebäck wie Sonntags (f. Necept Nr. 48)	•	ausgefchöpfte Griesklöfe (f. Recept Nr. 40)	. 74)	•		<u> </u>	C. Mittags 12 Uhra) patt odiger Diat: Entrecôte aus 200 g rohem Fleild (p. Me-		Rarthäuserflöse (f Recept Nr. 44)	Annillefauce a (f. Recept Nr. 58)		Freitag.	Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags) g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher ekraten oder ols meibes Rogaut (f Recent		•	e) Schwammpudding (f. Necept Nr. 71)		(100 g ungekocht)	•	58)	•	
o n n (onnto 34)	13 (ન ે	. 85a	£ ક્રુ	t Fr			rria	00g1	•	ಸ ೮	<u> </u>		Fre	Sonn	ehäut ses s			pt N	. 858	un		Kr.		
Donners Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags Mittags 12 "a) ½ Ropps (f. Necept Nr. 34)	nntag	Sonntags (f. Recept Nr. 85a)	löfe (100 g Apfelbrei (f. Recept Rr. 74)	•		జ్ల్ల్ (aus 2	24)	flofe	Jance	преп.		mie (•		Rece	wie Sonntags (f. Recept Nr. 85a)	100	· .	b) Banillesauce a (f. Recept Nr. 58)		
hr: n Recep	. છેં ક	Несер	riest	÷				eôte	cept Mr. 24)	änfer	antille	Die Variationen vom Sonntag find anzuwenden		thr:	a) 100 g gebrühter und gebroten ober olk me	.	•	ig (f.	Hece	nii (•	€. 38	•	
10 n (f. §	ibrod. äæ wi	<u></u>	e E	elbrei				Entre	des	Rarth	€? 	io an		10 I	rühte	· ·	rob .	ubbir	<u>-</u>	300 g Maccaroni		e 3	•	
tags lopps	Yor Gebo	ntagê	dalp	Mp.	wie Sonntags .			rat:		:	:	ոլ ը		ttags	ger of ser	33)	b) 10 g Röftbrod	ımm	ntag	Š	Nr. 46)	Te sau	wie Sonntags.	
ormit /4	. 40 ಆ 25 ಡ (S S	aßgnı	90 g	S S S S		(સુગ્રફ				ounto		ormi	00 200	Nr. 33	ور م	odino	ខ្ល	300 g	Z Z	Banil	<u>§</u>	
n. % . 33.	(၁ ၂၀ ၁	wie	บ (ช	b) 1	wie		;	tt opr			-	હે =		n B	a) 1		b) 1	<u>ම</u>	mie	a)		3	wie	
uhr "		=	=		:		į	.) t a		' ਫ਼ਿ	<u>۔</u> ر	100.		uhr	=				:	: =			=	
<u>8</u> .51		4	L-		10		}	tl)r a		ت د		onen		·	12				4	<u>-</u>			10	
8 G 1		tagš					(7	,	· ~		riati		§ 6 1					taas	>				
Morgenê Mittags		Rachmittags	Abends					tags		D. Abends	3	gg gg		rgen	Nittags				Rachmittags	Abends				
980 9864		βaς (Sage	ž K		-		8	ZECT.	è	age M				Se	<u> </u>				\Re	Ape			-	
A.							7	ن ت	ı	Ċ.	ı	œ.		A										

Ë
U
=
¢
• •
+
U
٠
₽
σ
ह्र

Bariationen.					
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Noasbeef 2c. genweiß 1 (h. d. Nec. Nr. 24, 27, 36, 38) enthält: 21.4 (wie Somntags) (f. d. Nec. Nr. 24, 27, 36, 38) enthält: 21.4	g nthält: 2	Giweiß g 21.4	gizett gis 5.2	g Giweiß g Fett g Rohlenhyde. Calorieen 21,4 5,2 — 136	Calorieen 136
Abends 7 ftatt der gangen obigen Diät; 2) Reisbirnen (f. Rec. Ar. 50)		[2,4]	5.8	65.5	465
b) Weinfauce (f. Mec. Mr. 72)	: :	4,0 5,1	5,1	26,4	173
c) 40 g Gebäck (wie Zonn:		,			
tags) (f. Mec. Mr. 48) .	£	က ၄ <u>၂</u>	£,1	5.74 4.74	128
B. Die Nariationen vom Sonntag sind anzuwenden.					
,					
((વાપા જા વધુ					
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sountags	77		33.5	8.69	727
Mittans 12 a Marthanierfloje (j. Mecept Nr. 44)			19,5	0,7.9	206
	: :		7.	26,4	173
Nachmittags 4 wie Somntags (f. Necept Nr. 85a)	. :		S.S.	.14,6	385
: : L~	: :		1.	16,7	205
b) Rifotto mit Raje (j. Recept Nr. 54)		11,1	11,5	1.65	465
Abends 10 " wie Zonntags	-		10,5	36,3	250
	Zumma: 92,6 105,0 331,0	2,6 10	3 0,5	331,0	2712
6					
Satiationen.					
C. Mittags 12 Uhr a) ftatt obiger Diat: Reispudding (f. Mecept Nr. 53) . enthält: 13,5 22,2 55,9	uthält: 1	75,	5.1 5.1	55,9	491

325 31846,1statt der ganzen obigen Diat: a) 12 Spatien (f. Recept natt der ganzen obigen Dia: 56) b) Ranillefauce a (f. Mescept Mr. 58) . . .

B. Die Rariationen vom Countag find anzuwenden.

Nachtrag zu den Diatordnungen.

Bemerkungen zu benfelben im Aligemeinen und zu einigen Greifen im Befonderen.

Die vorfiebenden Diatordnungen geben einen bestimmten Unbalt, um allen gmidenfauen im Laufe ber Krantbeit und Bebandlung berecht zu merben. Die Berfmaung bes Werthes an Rabrficffen und Caloricen bei jeder einselnen Greife innerhalb ber fenterigen Liften feldft, mie bei ben namfolgenden Rochrecepten (Abtheilung C gefinteit es, mit ber Nachungssuführ femohl ben event. aufrichnden Gamantungen ber Berbauungefraft ober fich simenter Emefind lid feit ber Berbauung boraane einerfeits, ale einem auftretenten frantenen Nabrungebeduriniffe, menn jene id nicht verbieten, andererfeite nad abe und aufmarts fich angufdmiegen. Man fann enneeder von einer bereits in die Diaterdnung einzelegen Speife mehr ober meniger nehmen und nach ben ermabinen umgaben ben Werth ber Menderung berechnen. Dber man fann aud mit Gulfe ber Romrelette ober anderer Stellen ber Diatordnung meitere aleichartige Speifen beifugen, beim auch leichter nirdaulidie sur Busbulfe berangleben. Der Grad ber Berdaulichkeit bei auch bei den Rodinecemen gekennseichnet. Bergt, "Bur Kenntnißnabme" am Unfann berfeiben.

Man muß nur fiets die Grundlage der gangen Speise ordnung babet im Auge bebalten: Bei Salzsaurenberschuß im Magen vorwiegend Sweißnahrung Aleisch und Gier) und Milch, woren wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr feste Stoffe von geringem Volum und tleine Einzelvortionen gewählt werden müßen; bei Salzsauremangel entweder ebenfalls Milche, ferner Medifreisen in Diat IV, oder man acht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Diat V, VI und VII, halt sich aber üreng an die Ordenung, nach ber diese aufgebaut sind, namtich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nothige Eiweißzusubr in Horm von Pleisch und Giern bewirft wird, wo dann wiederholte fraftige Salzsauregaben die Verdauung bieser Stoffe sichern, indes Milch speciell bei diesen Mahlzeiten mögs

lichst vermieden wird und Rohlenhydrate zurücktreten. Diese beiden letteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (fönnen auch, befonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Mahlzeiten dieser Kranken, bei denen nun Salzfäureanwendung entweder ganz unterbleibt oder erst and Ende der Verdamma gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Rohlenhydrate ebenjo aut oder beijer ohne Salsfäure im Magen verarbeitet werden. Genaue Angaben über Ginnehmen der Salzfäure finden fich foon S. 49 und vor der Diat V, S. 80 ff. Auch bas Ginschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt sich dauernd beizubehalten und bei event, felbstständigen Bariationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Kohlenbudraten für den ganzen Bochenbedarf jo vervoll= ftändigt wird, wie fie für eine vollkommene Ernährung nöthig ist, indeß fie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf Die zugeführte Salzfäure geringer ausfällt. Huch fann an biefen Tagen die Salzfäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch - wie in der "Einleitung" E. 1920 außeinandergesett - der Körper felbst langjährige Verabreichung ber Säure in großen Dofen ichablos ausgleicht. Die Salzfäure wird an diesen "Begetarianertagen" durch die aus Milch und Rohlenhydraten entstehende Milchfäure in ihrer verdauenden wie desinficirenden Wirkung ersett. Doch halten wir es für erprobt, bei schwerem ober völligem Salzfäuremangel, auch hier bie S. 80,81 vorgeschriebenen fleinen Salzfäuremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechstung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigefügten "Bariationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b zc. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betreffenden Tagesstunden bezeichnet. Die Variationen können unter Verücksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Umsicht vielleicht noch solche aus den Kochsrecepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine oder die andere der in unseren Diätsordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut vers

	t			
	*		:	
100	ď		,	
	=			
	۱			
	,	,	•	

26,9 25,6 76,5 664	6 113	. Hec. Mr.20)	9 491	4 173	1	6 385	5 511	8 144	Zumma: 97,5 97,9 285,1 2479
g Rohler 76,	12,	mung)	55,	26,4	!	44,6	37,5	30,8	285,
ß g Bett 25,6	1,8	thered	61 61	4,0 5,1	1	13,5 15,8	3 0'25	3,3 0,4	6'26
g (Finnei 26,9	10,8	ährwer	13,5	4,0	1	13.5	25,5	3,3	6,79
enthält:	=	(iib. d. K	enthält:	į	÷	į	٤	÷	Zumma
A. Morgens 642 u. 941 hr: wie Sonntags	Mittags 12 , a) Leguminoscusumpe mit 30 g Fleischlösung (f. Recorpt Vr. 11)	oder Zuppe aus 12 Timpe's Zuppentafel (üb. d. Rährwerthberechnung f. Rec. Nr.20)	b) Reispudding (f. Necept Rr. 53)	e) Weinfance (f. Mecept Mr. 72)	d) 1 kleine Taije schwarzer Raffee.	Nachmittags 4 ,, wie Sonntags (f. Recept Nr. 85a)	Abends 7 ,, a) Milchiuppe aus 750 g Milch (f. Mecept Mr. 92)	b) 40 g Nöftbrod	

artattoner

506		553		2 86	
enthält: 12,0 19,5 67,0		57,6 59,4		95,0	
19,5		57,6		8,6 17,2	
12,0		13,0		9'8	
jtatt obiger Diät: Rarthäuferklöfe (f. Recept Vr. 44)	2/3 Kirfchenmichel (f. Re-	cept Nr. 45) "	Upjelreis (f. Recept	tr. 39)	
dät: Rar P	- in	5	,d)% "	<u>8</u>	ben.
obiger A	ž		12 , b) ,, c) ,, ,,		B. Die Nariation vom Sonntag ist anzuwenden.
tatt	2		=		:=
· -	©		c)		ntag
	gun		=		õ
3	<u>S</u>		(a		moc
11(jr	ž.		÷		no
12	12 ,, b) und c) ,,		12		riati
C. Mittags 12 Uhr b.	:		Т		Die Ba
ပ	<u>.</u>		뗜		В.

Jür Granke mit hyp- und Anacidität (Salzfüuremangel) und motorischer Schwäche (Bilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Neber Einnehmen der Salzfäure f. Vorbemerkung vor Diät V.)

genveiß gedett gRoblenbybe, Caforicen	278	÷17	235		272	1+1		Ê		385		2 2	520	0.341
g Kohlenhyd	35,6	15,4	18,x		١	30°		14,0		9/4+			£,97	6. T.9.
R Nett	;; ;;	3,0	0,		10,4	3,3 0,4		2,0 1,5		1.; x		10 S/C	10,9 10,5	5
g Gineiß	11,0	13,7	6,9		x,	:: ::		C)		 		χ Τ	6, o I	2 3 2
	enthält:	. :	: :		:	: :		:		:		:	:	9 136 9 68 9 11 . mmn
	r: 250 cem Mild, 30 g Röftbrod (f. d. Recepte Mr. 92, 55	2 Eier 1 (f. Recept Rr. 62) mit 20 g Röftbrod .	125 ccm Hahm, 2 Zwieback (20 g)?)	12 ", a) 140 g gebratenes Roaitbeef, Reh, Geflügel, ge- focties schaftes Rinkleifel oder entfurchend	Nito 1 (1. die Necente 201, 21, 27, 36, 38)	b) 40 g Nöjtbrob ()	e) 25 g Matron, Jimmethuchen, Arana, Prscuit, Cafes 1),	(Ratronfuchen f. Recept Ar. 48)	250 com Mildbeacao (f. Mecept Mr. 856), 3 Aniebad	(30 g), mit Fruchtgelee	12 Meisbrei a (f. Mecept Mr. 52), 2 Awiebad (20 g)	oder 25 g Gebäck mie oben	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	
	Uffr	:	:	:					:		:		:	
	A. Morgens 6]	œ : :	Rormittage 10	Mittags 12					Nachmittags 4	:	Mends 7		IS	

!) Neber die Form des zu genießenden Eles und dessend kervendung statt eines Theiss von Fleisch s. im Rachtrag S. 108/9.

2) Kür den Fall, daß tein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.

2) Neber Rindsleisch s. Rachtrag S. 109, über Filch s. Unmerstung zur Labelle S. 5-8.

4) Röstbrod und kuchen sonnen sich gegensetztig verbältnismähig vertreten.

÷
ಆ
ŝŧ
Ξ
2
(1)

A. Morgens 61½ at. 9 Uhr: wie Sonntags
. —

ariationen.

	206		553		2 86	
	enthält: 12,0—19,5—67,0		27,6 59,4		8,6 17,2 95,0	
	19,5		27,6		17,2	
	12,0		13,0		8'6	
	nthält:		£		ŧ	
(f. Recept	•	el (f. Re:	•	Recept	•	
statt obiger Diät: Rarthäuserklöse (s. Recept	Nr. 44)	243. Kirschenmichel (f. Re-	cept Nr. 45)	Apfelreis (f. Recept	Nr. 391	
Diät: Ra		1,2 E); (1); (2)		tden.
obiger S		£		12 ,, b) ,, c) ,, ,,		B. Die Rariation vom Sonntag ist anzumenden.
tatt		:		:		Ħ
=		()		c)		nntag
		m		=		ญี
<u>(</u>		P		9		moa
uh		٤		:		no
§ 12		15		15		<u> </u>
9. Mittags 12 Uhr b)		D. " 12 " b) unb c) "				છું.
ن ن		<u>.</u>		ഥ		B.

Für Granke mit hyp- und Anacidität (Salzfünremangel) und motorischer Schwäche (Bilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzfäure f. Vorbemerkung vor Diät V.)

Caloricen	278	214	235		273	1+1		2		385		183 183	520	341
dr. 6										. •		•		3,1
g Giweiß g dett gRohlenhyde.	35,6	2 15,4	18,8		[30°S		14,0		9'++		1.87	56,3 36,3	264,2
R Nett B	5.	10,	14,		10,4	t.'0		2,0 1,5		.; x			10,5	8.2.8 6,2.8
ឌ (ទីលេខម៉េ	0,11	13,7	6'9		42,8 10,4	85 85		C,		:: ::(x,	10,9	118,9
	enthält:	. :	=		=	:		:		3		:	:	Zumma: 118,9 82,9 264,2
	:: 250 ann Mild, 30 g Nöftbrod (f. b. Necepte Nr. 92, 55)	8 , 2 Cier 1) (f. Mecept Mr. 62) mit 20 g Möstbrod . , 13,7	125 ccm Hahm, 2 Amieback (20 g) 2)	a) 140 g gebratenes Rogitbeef, Reh, Geflügel, ge- fochtes, achactes Rindileiich oder entsprechend	Ailch 1 (f. die Recepte Rr. 21, 27, 36, 38)	b) 40 g Röftbrob 1)	e) 25 g Ratrons, Zimmerfuchen, Arang, Bescuit, Cafes 1),	(Natronfuchen f. Necept Nr. 48)	250 ccm Milcheacao (f. Necept Mr. 856), 3 Zwieback	(30 g), mit Fruchtaclee	1,2 Meisbrei a (f. Mecept Mr. 52), 2 Zwieback (20 g.)	oder 25 g Gebäck wie oben		
	11()1	•	:	:					:		:		=	
	9	œ	310	2					£ 5		1-		Ξ	
	A. Morgens) :	Kormittags 10	Mittags					Rachmittags 4	•	Mends		:	

1) Neber die Form des zu genießenden Eies und dessen der Nervendung fratt eines Theils von Fleisch f. im Nachtrag S. 108,9.
2) Für den Fall, daß beim Rahm zu beschaffen, dieselbe Tätt wie um is Uhr.
2) Neber Rindsseich f. Rachtrag S. 109, über Filch f. Umwertung zur Tabelle S. 5-8.
4) Röstbrod und Ruchen sönnen sich gegenieitig verhältnismäßig vertreten.

	بنے
	=
	ij.
	ઙ
	Ξ
	೮
l	1)

				(" " " 5 1 " () "					
						g (Finei	B & Bett	g Giveiß g gett a Roblenbydr. Calorieen	Galorieen
Ą	Morgens 61/2	5. H	uhr	A. Morgens 61's u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthäl	6'97 ::	25,6	5,6,5	664
	Mittags	15	:	12 " a) Leguminosensupe mit 30 g Fleischlüssung (f. Re-					
				cept Mr. 11)	E	10.8	1,8	12,6	113
				oder Suppe aus 12 Timpe's Suppentafel (üb. d. Rasprerthberechnung f. Rec. Nr. 20)	(iib. d.)	Rährmer	thbered	nung f. Re	:. Nr.20)
				b) Reispudding (f. Necept Nr. 53)	enthäl	:: 13,5	81 81	55,9	491
				c) Weinfauce (f. Necept Nr. 72)	٤	4,0	1,0 5,1	26,4	173
				d) I kleine Taffe schwarzer Raffee	٤		ļ	!	
	Nachmittags	-	į	wie Sountags (f. Necept Nr. 85a).	È	13,5	13,5 15,S	44,6	385
	Abends	1-	2	a) Milchfuppe aus 750 g Milch (f. Necept Nr. 92)	٤	25,5	25,5 27,0	37,5	511
				l) 40 g Röttbrod	÷	& & &	3,3 0,4	8'08	144
					Summ Summ	3: 97,5	6,76	Zumma: 97,5 97,9 285,1	2479

ariationen

506		553		286	
enthält: 12,0 19,5 67,0		13,0 27,6 59,4		8,6 17,2 95,0	
19,5		91,6		17,2	
12,0		13,0		9'8	
nthält:		:		×	
	(f. Re:		Recept		
öfe (f. 	ımid)el	45).	÷		
ftatt obiger Diät: Rarthäuferklöfe (f. Recept Nr. 44)	2'3 Kirschenmichel (f. Rez	cept Nr. 45)	Apfelreis (f. Recept	Nr. 39)	
Diät:	=		2		enden.
obiger	:		12 , b) ,, c) ,, ,, ,,		ansum
tatt	=		:		i i
-	(c)		(c)		ıntaç
	12 " b) und c) "		=		စ္သီ
<u>(a</u>	p		P		moc
uhr	£		٤		on 1
51	15		12		riati
C. Mittags 12 Uhr b.)	D. "		E. " 1		B. Die Bariation vom Sonntag ift anzuwenden.
S. S.	<u>.</u>		ഥ		B.

Jür Kranke mit hyp- und Anacidität (Salzfüuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

Diat VII.

(Ueber Einnehmen der Salzfäure f. Vorbemerkung vor Dint V.)

Sonntag.

Salvrieen	278	214	235		273	144		% 9		385		483	250	:341
g Ginveiß ge dett gRoblenbyde. Calorieen	35,6	2 15,4	18,8		1	30's		14,0		44,6		18,1	26,3	3 2,49
Ritt BA	σ.`	9	Ŧ.		10,4	1,0		,; <u>,</u>		1;'x			10,5	82,9
g (Fiveiß	11,0	13,7	6,9		8,7 , 7	3,3 0,4		2,0 1,5		:: :5		1+'x	6,01	118,9
	enthält:	. =	: :		:	:		:		:		:	:	Zumma: 118,9 82,9 264,2
	6 Uhr: 250 cem Mild, 30 g Nöftbrod (f. d. Necepte Nr. 92, 55) enthält: 11,0	2 Eier 1) (f. Necept Nr. 62) mit 20 g Röftbrod	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)2)	a) 140 g gebratenes Roaitbeef, Reh, Geflügel, ge- fochtes, gehactes Rindileiid, oder enthrechend	Aiich 3) (f. die Recepte Mr. 21, 27, 36, 38)	by 40 g Weithrob 10	e) 25 g Ratron: Zimmethuchen, Arang, Bescuit, Cafes 1),	(Natronfuchen f. Recept Mr. 48)	250 cem Milcheacao (f. Necept Mr. 8510), 3 Zwieback	(30 g), mit Fruchtaelee	1/2 Reisbrei a (f. Recept Rr. 52), 2 Zwieback (20 g.)	oder 25 g Gebäck wie oben	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	
	uffr	. :	:	:					:		:		=	
	A. Morgens 6		Rormittage 10	Mittags 12					Nachmittags 4		Membs 7		e e	

1) Neber die Form des zu genießenden Cies und desfen Bernendung fratt eines Theils von Fleisch f. im Rachtrag S. 108/9.
2) Für den Kall, daß bein Rahm zu beschäffen, diesche Lich wie um 6 Uhr.
3) Neber Rindssleich f. Rachtrag S. 109, über Hich f. Ummerfung zur Tabelle S. 58.
4) Röstbrod und Ruchen sönnen sich gegenseitig verhöltnißmäßig vertreten.

						Aariationen.	c)	g (Siveif		g kett a Roblenhydr. Galerieen	Galprieen
Ξ.	B. Morgens	6 111	n Îta	it obiger Di	ät: 2		enthält:	10,2		27,9	242
	÷ :	· ∞	-		: دا		` =	10,2	9,2	$27'_{.9}$	242
	:					sper 125 ocm Rahm, 2 Zwiehack (20 g)	; =	6,9	14,0	18,8	235
	Vormittags 10) ()	•	:	Ç1	2 Eigelb mit Bucter und Cognac (f. Re-					
	:					cept Mr. 87), 3 3micback (30 g)		9'6	12,2	25,7	258
ت	C. Abends	[-			ਂ ਲ _) Rühreiera a. 2 Siern (f. Mec. 9dr. 68)		13,0	15,2	1. 15	500
					~		. :	9'9	8,0	61,6	288
					ပ	e) 15 g Butter		0,1	19,4	.	117
					['] ت	12				(Ć.
						10 g Zuder)	i.	l	1	(9'6)	(33)
						Montag.					
V	. Moraens 6 u	8.1	hr u.	Bormittaas	101	A. Moraens 6 u. 8 Uhr u. Bormittaas 10 Uhr: wie Sonntaas	:	31,6	33,5	8'69	727
	Mittags	12		. 90 g Bra	ten,	a) 90 g Braten, Hache oder Geflingel (f. die Recepte	i.				
	:			9kr. 24,	30,	27).	=	27,8	6,5	1	174
) 100 g ack	od)te	Maccaroni (35 g roh) (f. Mec. Mr. 46)	: :	5.7	1.5	25,3	128
			٠) 50 g Örb	id 1	c) 50 g Gebäck wie Sonntaas (f. Recept Nr. 48)	: :	4,0	9.3	28,0	159
	Nachmittaas	7	-	ie Sonntae	15 (f.	Recept Mr. 85a)	: :	13,5	15,8	44.6	385
	Abends	-را) Omelette	non;	Omelette von 2 Ciern mit 30 g gehadtem Schinken					
				(f. Nec	ept ?	(f. Recept Nr. 65 b)	:	21,8	21.5	16.4	357
			_) 20 g Hö	ftbrot	· · · · · · · · · · · · · · · ·	. :	1,6	0 ئز	15,4	67 67
			_) 50 ହୁଁ ଭିଷ	bäď 1	wie Conntags (f. Recept Nr. 48)	: :	4,0	9,0 9	28,0	159
	£	10	_	vie Sonnta	gg .	wie Sonntags	. :	10,9	10,5	26,3	250
						1	Summa: 117,9	1	95,5	253,8	2413
						Bariationen.					
ప	C. Mittags	12 n	hr: a) ftatt der ob.	e E	12 Uhr: a) statt der ob. Diat: 1/2 Kalbfleischen (f. Rec. Rr. 32) enthält:	ntljält:	31,9	0'6	0'9	239
		77	(၁ (၁	" " "	•	30 g Geback wie Sonntags (†. Re- cont Nr. 48)		76	0	16.8	90
ä		ionen	moa	Sonntag f	jing (Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.	ŧ.	ť,	۲,0	0/01	0.0

Dienstag.	nhydr. Calorieen
enthält:	
27,3 15,3	,6 272
හ ග හ	
2,0 1,5	
. , 13,5 15,8	
pt Mr. 41)	
9,6 5,8	
. $.$ $.$ 10.9 10.5	,3 250
Zumma: 113,2 105,5 263,6	6 2525
Bariationen.	
14,0	(,,)
h) " " 20 g Möltbrob " 1,7 0,2 15,4	7.5
9tr. 42),	
2 3micbad (20 g)	,1 692
B. Die Kariationen vom Sonntag find anzunvenden.	
Wittwod.	
. 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Zonntags 31,6 33,5	
20,5	
b) Weinfauce (f. Recept Mr. 72) 4,0 5,1	26,4 173
15,X	
14,3	
\ddot{c} , \ddot{c}	,3 250
S.482 7,99 7,78 : mmm. S. mm.	,8. 2454
Rariationen.	
Uhr a) statt obiger Diät: ½ gebadene Griestlöfe a (f. Rec. Rr. 41) enthält: 16,4 18,9	50,5 450
(i. Mec. Mr. 47), 2 Swie	
	,3 494
B. Die Kariationen vom Sonntag find anzuwenden.	

Mittags 12 , a) V. Mopps (f. Mecept Nr. 34)	0.6	307
ags 4 " wic Countags (f. Necept Nr. 48) " 2,0 1,5 1,0 2 mage higher (f. Necept Nr. 40) " 21,2 22,5 1,0 2 No. No. No. No. No. No. No. No. No. No.) (2)	•
c) 25 g Gebäck wie Somutags (f. Necept Nr. 48) . , 2,0 1,5 4 , wie Somutags (f. Necept Nr. 85a) . , 13,5 15,8 7 , a) ausgeschöpfte Griesklöfe (f. Necept Nr. 40) . , 21,2 22,5	8,00	144
4 ,, wie Sonntags (f. Recept Nr. 85a) ,	14,0	80
7 , a) ausgeldöpfte Griestlöfe (f. Necept Nr. 40)	44,6	385
Macount 13: 74	62,1	551
- $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$ $+$	17,7	74
10,9 $10,5$	26,3	250
Gumma: 119,9 94,4 28	280,3	2518
iariationen. 200 grohem Fleifch (f.Re-		
enthält: 42,8	1	275
,, 12,0 19,5	0'29	2 06
. b) " _" 1/2 Ranillefauce a (f. Recept Nr. 58) " 5,2 4,6	23,0	159
B. Oie Variationen vom Countag find anzuvenden.		
3 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags 31,6 33,5	8'69	727
Mittags 12 ,, a) 100 g gebrühter und gehäutelter Ralbsmilder		
geotatell over the weight (1. every		,
2'c 5 '17 "	i	136
0,8 0,1	2'2	36
ng (f. Recept Nr. 71) 9,3 15,1	27,7	565 5
13,5 15,8	44,6	385
7 a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (f. Necept	-	
8,3 12,7	0'92	464
9,2	4 6,1	318
	26,3	250
Summa: 106,3 102,1 29	298,2	2616

		٠
	=	•
	۹	د
	\$	=
	C	₹
	•	
	+	•
	c	3
•		٠
	۶	•
	c	3
8	ř	Ź

	aforieen 136	465 173	128			52	206	73	85	05	65	50	2712		491	325	318
	or. (Ta)	4 -	7			2	۳Ĵ	_	ಐ	C 3	-	∵ 1	22		4	က	တ
	g Eiweiß g Fett g Rohlenhyder, Calorieen 21,4 5,2 — 136	65,5 26,4	. 55 4,			8,69	67,0	26,4	-14,6	2'61	7.97	26,3	331,0		55,0	47,5	46,1
	g Bett 5,2		31 4			33,5	19.5	5,1	15.8	9,1	11,5	10,5	105,0		ŝ! ŝí	9,0	9,2
	g Giweif 21,4	12,4 4,0	့ ဗ ့ ဂ [ု]			31,6	12,0	4,0	13,5	c. 73,	11,1	10,9	95'6		13,5	11,0	10,5
	enthält:	. : :	: :			:	:	=	=	:	=	:	Zumma: 92,6 105,0		enthält:	:	=
Bariationen.	C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Noastbeef 20. geweiß (wie Sonntags) (f. d. Nec. Nr. 24, 27, 36, 38) enthält: 21,4	Abends 7 ,, statt der ganzen obigen Diät: a) Reisbirnen (f. Nec. Nr. 50) b) Weinsauce (f. Nec. 30x, 72)	c) 40 g Gebäd (wie Zonn- tags) (f. Mec. Ar. 48) .	B. Die Nariationen vom Sonntag sind anzuwenden.	Eamstag.	A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	Mittags 12 , a) Marthäuferflöse (f. Necept Nr. 44)	b) Beinfance (f. Recept Mr. 72)	Nachmittags 4 ,, wie Conntags (f. Recept Nr. 85a)	:	b) Misotto mit Mase (f. Mecept Mr. 54)	Monds 10 " wie Sonntags		Bariationen.	Ulyr	D. Abends 7 ,, statt der ganzen obigen Didt: a) 12 Spaken (f. Recept Nr. 56)	b) Ranillefauce a (f. Mezept Mr. 58)

B. Die Rariationen vom Sonntag find anzuwenden.

Nachtrag zu den Diätordnungen.

Bemerkungen zu denfelben im Allgemeinen und zu einigen Speifen im Besonderen.

Die vorstehenden Diätordnungen geben einen bestimmten An= halt, um allen Zwischenfällen im Laufe der Krankheit und Behandlung gerecht zu werden. Die Beifügung des Werthes an Nähr= ftoffen und Calorieen bei jeder einzelnen Speise innerhalb der feitherigen Listen felbst, wie bei den nachfolgenden Rochrecepten (Abtheilung C) gestattet es, mit der Nahrungszufuhr sowohl den event. auftretenden Edmankungen ber Berdanungskraft ober fich zeigender Empfindlichfeit ber Berdanung sorgane einerseits. als einem auftretenden ftärferen Nahrungsbedürfniffe, wenn jene es nicht verbieten, andererseits nach ab- und aufwärts fich anzusch mieaen. Man fann entweder von einer bereits in die Diätordnung eingesetzten Speise mehr oder weniger nehmen und nach den erwähnten Angaben den Werth der Acnderung berechnen. Oder man fann auch mit Sülfe ber Rochrecepte ober anderer Stellen ber Diatordnung weitere gleichartige Speisen beifugen, bezw. auch leichter verdauliche zur Aushülfe heranziehen. Der Grad der Verdaulichkeit ift auch bei den Rochrecepten gefennzeichnet. (Bergl. "Bur Kenntnißnahme" am Anfang derfelben.)

Man muß nur stets die Grundlage der ganzen Speise ordnung dabei im Auge behalten: Bei Salziäureüberschuß im Magen vorwiegend Siweißnahrung (Fleisch und Sier) und Milch, wovon wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr seite Stoffe von geringem Volum und kleine Sinzelportionen gewählt werden müssen; bei Salziäuremangel entweder ebenfalls Milche, ferner Mehlspeisen in Tiät IV, oder man geht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Tiät V, VI und VII, hält sich aber streng an die Ordnung, nach der diese aufgebaut sind, nämlich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nöthige Siweißzusuhr in Form von Fleisch und Siern bewirkt wird, wo dann wiederholte kräftige Salzsäuregaben die Verdauung dieser Stoffe sichern, indeß Milch speciell bei diesen Mahlzeiten möge

lichst vermieden wird und Rohlenhydrate zurücktreten. Diese beiden letteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (können auch, befonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Dablzeiten diefer Rranken, bei denen nun Salzfäureanwendung entweder gang unterbleibt oder erst ans Ende der Verdamma gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Rohlenhydrate ebenjo gut oder beijer ohne Salzfäure im Magen ver= arbeitet werden. Genaue Angaben über Ginnehmen der Salzfäure finden fich schon S. 49 und vor der Diat V, S. 80 ff. Auch bas Ginschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt sich dauernd beizubehalten und bei event, jelbstständigen Bariationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Rohlenbydraten für den ganzen Wochenbedarf fo vervoll= ftändigt wird, wie sie für eine vollkommene Ernährung nöthig ift, indeß fie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf die zugeführte Salzfähre geringer ausfällt. Auch fann an diesen Tagen die Salzjäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch - wie in ber "Ginleitung" 3. 1920 auseinandergesett - ber Körper felbst langjährige Verabreichung ber Säure in großen Tofen ichablos ausgleicht. Die Salzfäure wird an biefen "Begetarianertagen" durch die aus Milch und Rohlenhydraten entstebende Milchjäure in ihrer verdauenden wie desinficirenden Wirkung erfeht. Doch halten wir es für erprobt, bei schwerem ober völligem Salzfäuremangel, auch bier die 3. 8081 vorgeschriebenen fleinen Salzfähremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechstung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigesügten "Bariationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b zc. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betressenden Tagesstunden bezeichnet. Die Bariationen können unter Versicksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Umsicht vielleicht noch solche aus den Kochsreepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine ober die andere der in unseren Diätsordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut vers

trägt, wiederholt Magen= und Unterleibsbeschwerden, Diarrhöe 2c. danach bekommt, so soll er die Nahrungsmenge und Calorieenzahl vermindern; lettere kann überhaupt um so geringer aussallen, je kleiner von vornherein das Körpergewicht des Kranken ist. Unsere mittlere Calorieenzahl gilt für ein Nacktgewicht von 65—75 kg, mit Kleidern 70—80 kg. Bei stärkeren Störungen wird man aus den schon vorgeschritteneren Diäten oder einzelnen schwereren Speisen zu früheren Diäten, bezw. leichteren Speisen (die als solche auch in den Kochrecepten gekennzeichnet sind) zurückehren.

Wo in den Diätordnungen von 1 3, 1 2 2c. Portion einer Speise die Rede ist, da kann man entweder (in einer Haushaltung) die ganze Portion bereiten und dann 1 3 2c. abscheiden und abwiegen oder abmessen. Oder man macht von vornherein nur das Drittel 2c., indem man nur 1 3, $^{1'}$ 2 2c. der Zuthaten für die Speise nimmt. Die Vorschriften sind auf Ermöglichung dieses Versahrens eingerichtet.

Haten maßgebend, über Zuppen find die angegebenen festen Zuthaten maßgebend, über Zugabe von Fleischbrühe oder Wasser siehe Rochrecepte E. 113. Für Magenerweiterung sind Suppen so gut wie ausgeschlossen; wo aber jene gebessert ist, oder von vornherein nur einige Neigung dazu vorhanden war, werden höchstens die kleinen Mengen zu versuchen sein. Die leicht verdauliche Fleischlösung, die gewöhnlich zu 15 bis 30 g als Zusat vorgeschrieben ist, kann in ihrer ursprünglichen und in der Form der Timpe'schen Suppentaseln, besonders in den Vorschriften der Diät I, auch beliebig vermehrt werden (f. Kochrecept Nr. 3 u. 20).

Die Eier (verrührt, weichgesotten ober gerieben) können mehr ober weniger von dem vorgeschriebenen Fleisch ersetzen, indem man 1 Ei = 21 g gekochten oder gebratenen und = 30 g frischen Fleisches rechnet. Damit ist der Eiweißgehalt ungefähr ausgeglichen, an Fett wird aber im Dotter zu viel gegeben, was indeß nur besonders verzrechnet werden muß, wenn man mehr als 1-2 Eier nimmt.

Gefochtes (Rinds, Ochsens) Fleisch kann überall, wo Braten in den Diätordnungen steht, an Stelle eines gleichen Gewichtsteiles desselben auch als leicht verdauliche Speise treten, wenn es fein gewiegt (gehackt) ist. Für Verwendung von Fischen bemerke man das in der Tabelle S. 58, Unm. 2 Gesagte, auch in Vetreff anderer Fleischsorten und Schinken ist da nachzulesen.

In besonders schwieriger Lage ist der Magenleidende auf Reisen. Wir hoffen, daß ihm dies Buch seiner Zeit zu einer entsprechenden Berpflegung in Wirthshäufern behülflich sein wird. Die in der Diät (3. B. Morgens früh) enthaltene Mild wird man sich vorher bestellen und der Sicherheit halber, frisch gefocht, heiß serviren lassen. Röftbrod kann man fich mitnehmen für den Kall, daß man kein fehr aut gebadenes Gebad befommt, ebenfo Zwiebad. Zum Genuß im Freien kann man sich Milch in einer Alasche abgekocht (Berschluß von Sorhlet, bezw. Ollendorf-Bilden) mitnehmen; wenn man nicht in die Lage fommt, fich Cacao fochen zu laffen, fo bieten Chocolade= tafeln zum Gffen mit Zwieback einen Erfat, besonders die fettreiche Rraftchocolade (nach v. Mering) von Hauswald in Magdeburg. Davon nimmt man:

	Gine B	Sett	Mehlenhydr.	Caloricen
50 g Kraftchocolade	2,2	10,5	36	254
3 3wiebad	3,6	2,2	20,7	120
-	5.8	12.7	56.7 $-$	374

was dem in den Diätordnungen häufig vorkommenden Milcheacao mit Zwiebacken gut entspricht, nur 7 g Giweiß zu wenig hat.

Obst soll bei Verdammasstörungen in der Regel nur gefocht gegessen werden, allenfalls find fleine Mengen jehr weichen jaftigen Fleisches von Birgichen, Birnen, auch Aprifosen erlaubt. Um empsehlenswerthesten ift ein feiner Brei von Newseln (Recept Rr. 74), auch Birnen, bann die Obstäfte (Gelees, Confituren), viel weniger schon Mus. Die Schalen find überall zu fürchten, deschalb Trauben, Ririchen, Zwetschen ec. von empfindlichen Aranken ganz zu meiden, von weniger empfindlichen jene jehr weich gefocht (die Zersten roh unter Ausfernen und Ausspucken der Schalen), diese geschätt und gekocht zu versuchen. Bei Diarrhöe ist der Genuß von Obst im Allgemeinen zu meiden, bei Reigung zu Berstopfung zu empfehlen unter der angegebenen und folgender Borsicht. Bei ftarker Hyperacidität und gar bei Gahrung ift es nur mit großer Vorsicht zu versuchen, bei Salziäuremangel darf es erst einige Zeit nach Einnehmen der Satzfäure gegeffen werden, weit seine Satze die Satzjäure binden und man deshalb diefer erft Zeit lassen muß, auf die Eiweißförver, mit denen sie genommen wurde, einzuwirfen.

Das Gleiche gilt von dem Wein, der von Magenleidenden in der Regel gemieden werden joll, weil er sich mit lleberfährung

ichlecht verträgt und im anderen Kalle die bei Säuremangel genommene Salsfäure ebenfalls mehr oder weniger neutralifirt. Bier ift er auch höchstens hie und da einmal nach dem Effen, bezw. in gang freier Zeit in mäßigen Mengen erlaubt. Noch ichlechter vilegt das Bier vertragen zu werden und geht jedenfalls auch nur an, wo es weder mit Salsfäure, noch mit dem Gffen collidirt. Ueber Getränke vergl, man noch 3, 55 56. Der empfindlichere Berdauungsfranke foll eigentlich an Alüssigkeiten nur genießen, mas in feiner Diatvorichrift fteht und mas an Waffer noch unbedingt nöthig ift jum Ginnehmen von Salziäure, Natrium bicarbonicum u. bergl., bezw. was an Rochfalzwäffern verordnet ift. Das Durftgefühl erlischt bei einiger Gewöhnung an die Enthaltsamfeit fehr. Um unichäd= lichften fann er noch durch fühl fiehendes fohlensaures Baffer (bei Satsfäuremangel feine natürlichen Säuerlinge, die auch Alfalien ent= halten!), am beiten Sivhon, geloicht werden, von denen fehr fleine Mengen ichon genügen, ein befriedigendes Gefühl hervorzurufen und deffen Roblenfäure, wo es sich nicht um Erweiterung oder stärfere Utonie des Magens handelt, gunftig auf die Magenwände wirft. Manche Diatetifer laffen Abends vor dem Schlafen ein Coanacwaffer (Recept Nr. 85) trinfen; wir felbst sind ziemlich davon abgefommen. besonders mo es mit einer letten Salziäuredosis collidirt. Sonst fann ein Schluck auten Coanacs, Ririch: ober Zwetschenwaffers nach einer fetten Speije milltommen fein, mit etwas tohlenfaurem Baffer; ben Lifor mit oder ohne letteres fann fich auch der Magenleidende bestellen, wenn er einmal ins Wirthshaus muß. Vieltrinken ist der Mehrzahl der Verdammasfranken von Rachtheil. Denen mit Erweiterung und Utonie (Muskelichwäche) des Magens ift das ichon S. 56 auseinandergesett, die mit Salziäuremangel würden fich damit die gugeführte Salzfäure zum Schaden ihrer Wirtsamkeit verdünnen, diefelbe murde außerdem mit dem Baffer reforbirt oder aus dem Magen binausbefördert und nicht, wie bei Gefunden, durch fortdauernde Abjonderung wieder erfett. Nur die mit Säurenberichuß ohne Mustel= ichwäche können sich durch einen Trunk vielleicht jogar vorübergehend Berdunnung ihrer Saure und Erleichterung verichaffen, aber burch einen Trunt — Waffer!

C. Kodyrecepte.

Jur Kenntnisnahme: Bei den Neberschriften der hier folsgenden Speisen sind die leichtest verdaulichen, bezw. Magen und Darm am wenigsten belästigenden, mit **, die leichten mit *, das gegen andere, die schon etwas widerstandsfähigere Verdauungsorgane vorausseten, mit einem † bezeichnet. Diese sind mit Vorsicht zu verssuchen und bei Seite zu lassen, sobald sie nicht gut bekommen, übershaupt auch zu Zeiten von weniger gutem Vesinden.

3m Allgemeinen

ift für die Küche zu bemerken, daß eine Wage, die von 1 g, mins bestens aber von 5 g ab deutlich ausschlägt, erforderlich ist; solche hat man am bequemsten in Form kleiner, zweiarmiger Balkenwagen mit je einer Schale auf jeder Seite, die die die etwa 2 kg tragen. Im Nothfalle genügt auch (auf Reisen) eine Briefwage, die die die die des zu 250 g wägen läßt und noch 5 g deutlich ausschlägt. Dieselbe ist auch nachher auf dem Tisch des Kranken nothwendig, da dieser hier häusig noch eine Auzahl von Speisen, einschließlich Brod 2c., selbst abwiegen muß. Ganz leichte Blechschüsselchen sind als Zubehör hierzu erforderlich, um in ihnen gewisse Speisen auf die Wage zu bringen. Des Ferneren gehören unter die nothwendigen Küchengeräthe Meßgefäße aus Glas oder emaillirtem Metall, deren Geshalt von 10 zu 10 cem mit Strichen augegeben ist. Wo an Stelle solcher genauer eingetheilter Gefäße vielleicht nur andere zu 100,

125, 250 ccm vorhanden sind, da können kleinere Flüssigkeits= mengen auf der Wage abgewogen werden, indem man 1 ccm = 1 g rechnet.

Bum fehr feinen Berkleinern von gekochtem ober gebratenem Aleisch dienen die Wiegemeffer mit conver gebogener Schneide und je einem fenkrechten Sandgriff auf jeder Seite. Etwas arökere Portionen frischen Fleisches, bessen Fasern zerkleinert und möglichst fehnenfrei gemacht werden follen, laffen fich fehr schnell und bequem bearbeiten mit Fleischhachmaschinen, in beren ber Länge nach mit breiten Riefen versehenem Hohlcylinder eine Walze mit Schrauben= gängen das Fleisch zerqueticht und durch eine siebartig durchlöcherte Endplatte durchtreibt, nachdem es vorher durch ein freuzförmiges Meffer nochmals flein geschnitten ift; die Sehnenfafern bleiben um die Walze gedreht und hauptfächlich an Meffer und Sieb hängend Die Maschine, von der hier die Rede, ist vollständig in ihre einzelnen Bestandtheile zerlegbar und gang im Gegensat zu den meisten anderen Spitemen ohne jede Mühe zu reinigen. wird an die Tischplatte angeschraubt und vermöge einer Kurbel in Thätigfeit gesett. Man erhält sie in verschiedenen Größen im Breife von 7—16 M., doch genügt die fleinste vollkommen für einen mittel= großen Saushalt. Auch Gemuje: Spinat, Rartoffeln u. bergl., können darin zerkleinert werden. Un Stelle einer jolchen Maschine kann ein stumpfes Messer oder ein scharfer, blecherner Löffelstiel treten, mit welchen Instrumenten 3. B. frisches Rleisch, rober Schinken geschabt und aus haut und Sehnen herausgelöst wird. Feine Breie (Burées) von Kartoffeln, Aepfeln, Hülsenfrüchten (grünen Erbien), Gemüsen (Spinat) werden, nachdem sie durch Zerstampfen, Hacken oder mit obiger Maschine zerfleinert find, durch ein emaillirtes Sieb (Durchich (ag) getrieben und, wenn fie für empfindliche Källe besonders zart und glatt fein muffen, banach noch einmal burch ein Sieb (Paffierfieb) mit feinem Drahtgeflecht, bezw. einen fehr feinlöcherigen emaillirten Durchschlag gerührt. Tein durchzuschlagende Suppen für empfindliche Kranke werden am besten immer durch beibe getrieben.

Zu scharfes Würzen soll bei Magenkranken vermieden werden. Pfeffer ist im Ansang gang zu meiden, später sparsam zu verwenden.

Zwiebel, auf welcher für Viele die Schmackhaftigkeit einer Anzahl von Speisen beruht, muß gerieben oder bei Berwendung in Flüssigkeiten (Saucen) durchgeschlagen werden. Saucen fallen zuserst ganz weg, statt ihrer gießt man die frische Butter, in der das Fleisch gebraten ist, über dasselbe. Auch später darf nur wenig Sauce gegeben werden und so, daß das Fleisch nicht damit durchstränkt ist.

Wenn man zum Braten, Backen u. j. w. frische Butter nimmt, verdunftet ungefähr ^{1/3}, von Schmelzbutter ^{1/3}. Derselbe Verlust wird bei der Butter berechnet, mit der die Formen zum Backen und Kochen von Fleisch= und Mehlspeisen bestrichen werden. Die bei der Speize bleibenden ^{2/3} bezw. ^{4/3} werden als reines Fett berechnet, ebenso die Schmelzbutter bei etwaiger anderer Verwendung in Speisen. Frische Butter dagegen wird nach der Nahrungsmitteltabelle besrechnet.

Das beste Tett für Magentrante sowohl als Zusatzu Speisen, wie zum Baden und Braten ist frische Butter ober auch Schmelzbutter. Alles andere Tett ist für dieselben möglichst zu meiden.

Der Magenleidende darf Thee und Kaise nur in schwacher Zusbereitung trinken, starke Getränke sind nachtheilig.

I. Suppen.

3m Allgemeinen.

Bei den Suppenrecepten ift die Menge der zu verwendenden Fleischbrühe bezw. des Wassers nicht angegeben, da dieselben, je nachdem dünne oder dicke Suppen vorgezogen werden, mehr oder weniger groß sein können. Nur für Kranke mit Muskelschwäche oder Erweiterung des Magens würden, wo überhaupt Suppen erlaubt sind (vergl. darüber auch S. 108, sowie Diät II. und VII.), geringe Flüssigkeitsmengen zu nehmen sein (höchstens etwa 200 ccm). In den anderen Fällen sind etwa 400 ccm zulässig. Ein Eigelb kann bei jeder Suppe zugesetzt werden.

** 1. Bohnenmehlfuppe.

Ueber Zubereitung und Berechnung fiehe "Leguminofenfuppe", Nr. 11.

** 2. Erbjenmehlinppe.

Ueber Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosensuppe", Rr. 11.

** 3. Fleischlöjung (= Suppe). Beptone. Fleischpulver.

Das fabrikmäßig hergestellte bereits mehr oder weniger versdaute Fleisch oder anderes Eiweiß wird am meisten in Fleischbrühe oder Suppen gelöst, bezw. mitgekocht, gegessen und erscheint so in einigen Recepten, kann aber auch noch anderen, hier nicht speciell angeführten zugesetzt werden. Außer in Suppen können die Sachen wohl auch in Purces oder für sich zum (Röste) Brod genossen werden. Auch ein Peptone Cacao steht in unserer Tabelle S. 59.

Das wegen seiner Schmachhaftigkeit zum langen Fortgebrauch für Chronisch-Berdanungsfranke am meisten geeignete Präparat ist die Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution, aus Acidalbuminen und wenig Peptonen bestehend, doch sehr leicht zu ertragen. Un sie schließen sich die Peptone, für längeren Gebrauch um so mehr geeignet, je weniger wirkliche — bittere — Peptone sie enthalten. Von letzeren würde nur in fürzeren, fritischen Momenten, aber nicht für eine behagliche, längere Ernährung Gebrauch zu machen sein. Ueber die neuerdings gelobte Somatose haben wir noch keine eigene Ersährung. Ihre Berwendung wäre analog den hier genannten. Ob das ganz neu empsohlene Salz-Casein der Höchster Farbwerke eine Zukunst hat, ist mir zweiselhaft; jedenfalls ist der Ersinder im Jrrthum mit seiner Behauptung, das Casein nicht zu stinkiger Fäulniß neige und deßhalb für den Darm besonders zuträglich sei. Er scheint noch keinen Mainzer Handkäse oder Limburger Käse vor der Rase gehabt zu haben.

Die Leube'iche Lösung ift in luftdichten Blechbüchsen gut haltbar; sobald diese aber einmal geöffnet find, kann sie nur in Kälte oder Gis für einige Tage zuverlässig dienen. Biedert hat deßhalb sie durch Timpe in Magdeburg mit Suppenmehlen zu trockenen Tafeln

verarbeiten lassen, in welcher Form sie auch als zeitweise Beigabe zur Diät (wie unsere IV., V., VI. und VII.) nach und nach in jeder Jahreszeit verbraucht werden kann. Siehe unter "Suppentafeln". Siehe ferner "Leguminosen=", "Röstbrod=" und "Hafermehlsuppe".

Die Berechnung der Peptone und Fleischlösung geht aus der Nahrungsmitteltabelle S. 59 hervor; Calorieenberechnung siehe S. 54 und Nr. 9, 11 oder 19.

* 4. Frangöfifche Enppe.

Man läßt 5 g Butter auf dem Feuer zergehen, dämpft zuerst etwas Zwiebel, dann 10 g Mehl darin hellgelb. Dies verrührt man mit Fleischbrübe oder Wasser und Fleischertract und schneidet Suppensgrünes und Gemüse fein dazu: Kraut, grüne Bohnen, Kartosseln, gelbe Rüben 2c. Man läßt die Suppe auf schwachem Feuer ziemlich lange kochen, hat aber darauf zu achten, daß sich das Mehl nicht anshängt, und drückt sie vor dem Anrichten durch ein Sieb.

Man kann ein Sigelb barunter rühren.

	Giveiß	Fett	Kohlenhydr.	Galor.
10 g Mehl	. 1	0,1	7,7	37
5 g Butter		4,1		38
,-	1	4,2	7,7	75
1 Eigelb	. 3	5		59
	4	9,2	7,7	134

** 5. Gerstenmehlsuppe.

Man richte sich in Zubereitung und Berechnung nach "Hafermehlsuppe", Rr. 9.

** 6. Gerftenfuppe

wird zubereitet wie in jeder Küche, durchgeschlagen und verrechnet wie "Französische Suppe", Rr. 4.

* 7. Gricssuppe.

Man läßt 20 g Gries unter Nühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und kocht ihn mit 5 g Butter vollends weich. Im Nebrigen siehe "Reissuppe", Nr. 18.

* 8. Grünternfuppe.

Die Zubereitung bleibt dieselbe wie in jeder Rüche. Die Suppe wird ebenfalls durchgeschlagen. Berechnung siehe "Französische Suppe", Nr. 4.

* 9. Safermehljuppe.

Man rührt 20 g Hafermehl mit Fleischbrühe ober Wasser und Fleischlösung sorgsam glatt an, würzt die Suppe, wenn nöthig, und kocht, wenn man nicht Fleischbrühe dazu verwendet, ein ganzes Gelb-rübchen und ein unzerschnittenes Zwiebelchen mit, die man beim Unrichten wieder herausnimmt.

Man kann die Suppe so zu Tisch bringen, gewöhnlich aber ein Eigelb dazu rühren, womit sie dann viel besser schmeckt.

Wenn Fleischlösung (siehe Nr. 3) dazu genommen wird, so focht man diese, 15 oder 30 g, von Ansang an mit, doch wird das durch die Suppe schärfer, man darf deshalb nur wenig salzen.

Gine Suppe, in welcher Fleischlösung ift, wird nie durch ein Sieb getrieben.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Hafermehl	2,3	0,2	14,2	70
1 Eigelb	3	5		59
	5,3	5,2	14,2	129
15 g Fleischlösung	3,2	8,0		20
pAl-mana and the	8,5	6,0	14,2	149
20 g Safermehl u.1 Eigelb	5,3	5,2	14,2	129
30 g Fleischlösung	6,4	1,6		41
	11,7	6,8	14,2	170

* 10. Rartoffelfuppe.

100 g frische, geschälte Kartoffeln werden mit etwas Salz gar gekocht; dann schüttet man das etwa noch vorhandene Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln mit (5 g Mehl und) 5 g Butter, rührt 50 ccm Milch und, soviel noch Klüssigkeit sehlt, Fleischbrühe dazu, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und drückt sie durch ein Sieb.

		Giweiß	Gett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Kartoffel		1,8	0,1	20,6	93
(5 g Mehl		0,5	_	3,6	17)
5 g Butter			4,1		38
50 ccm Milch .		1,7	1,8	2,5	34
	-	 3,5(4)	6,0	23,1(26,7)	0165(182)

** 11. Leguminofensuppen.

Die Leguminofen (Sülsenfrüchte) durch feinstes Bermahlen und Enthülsen für die empfindlichste Verdauung brauchbar gemacht zu haben ift das Berdienst der Firma Sartenstein u. Cie. unter Un= leitung Benefe's. Rachher ift es durch Umwandlung der Stärfe in löslicheres Dertrin 20., mittels Malzung in der Malto-Leguminofe von Starker und Bobuda (B. v. Liebig) oder mittels Erhitung und Berkochung im Dampf in den Leguminojen von Timpe, Knorr, Maggi, gelungen, ein noch verdaulicheres und höchst ichmachaftes Rährmittel herzustellen, das in nachstehender Weise in Suppen und in später zu beichreibender in feine Gemusebreie verwandelt wird. Diese Speifeformen find auch fehr geeignet, mit Rleischlöfung ifiehe diefe, Nr. 3 u. 20) verbunden zu werden und stellen ein Fahre durch genießbares, belikates Nährmittel dar. Timpe u. A. bereiten wie die zu= fammengesette Leguminose, jo auch die einfachen Bohnen-, Erbfenund Linsenmehle, die vermoge ihres charafteristischen Geschmacks eine angenehme Abwechslung bieten.

Man richte sich bei der Bereitung der Leguminosensuppe nach dem, was unter "Hafermehlsuppe" Ur. 9 steht, nur bleibt häufiger das Eigelb weg und die Berechnung ist, wie folgt:

20 g Leguminose	Giweiß 4,4 3,2	Fett 0,2 0,8	Rohlenhydr. 12,6	Calor. 72 20
	7,6	1,0	12,6	92
20 g Leguminose	4,4	0,2	12,6	72
30 g Fleischlösung	6,4	1,6		41
	10,8	1,8	12,6	113
1 Eigelb zu beiben, mehr	3	5	1647708	59

* 12. Linfenmehlsuppe.

Neber Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosensuppe",

* 13. Luftfuppe.

Man rührt 10 g Mehl mit Wasser glatt, gibt 1 Ei dazu, füllt unter Weiterrühren mit fochender Fleischbrühe nach, stellt die Suppe wieder auf das Feuer und läßt sie noch einmal tüchtig auftochen.

				Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
10 g	Mehl			1	0,1	7,2	34	
1 Ei				6	5		71	
		-		7	5,1	7,2	105	_

** 14. Mildeinlauffuppe.

Von 250 ccm Milch, die man mit etwas Salz zum Kochen bringt, behält man ein Bischen zurück und rührt damit 10 g Mehl zu einem dickstüffigen Brei an. Diefen läßt man unter beständigem Rühren in die kochende Milch einlaufen und richtet sodann die Suppe an.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
250 ccm Milch .		8,5	9	12,5	170	
10 g Mehl		1	0,1	7,2	35	
		9,5	9,1	19,7	205	_

+15. Mildersuppe (Briefelfuppe).

Man dämpft 5 g Mehl in 5 g frischer Butter hellgelb, gibt etwas feingeschnittene Zwiebel und Peterfilie, sowie 25 g nach Vorsichtigehäutelten (f. Recept Nr. 33), sein gehackten Milcher dazu, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt die Suppe 1 Stunde lang kochen.

Sie fann mit einem Gigelb angerichtet werben.

		Giweiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
5 g Mehl .		0,5	_	3,8	18
5 g Butter .		_	4,1		38
25 g Milcher		5,2	0,1	_	22
		5,7	4,2	3,8	78
1 Eigelb		3	5		59
	_	 8,7	9,2	3,8	137

* 16. Rahminppe.

Man schneibet 20 g Weck sein in kochende Fleischbrühe ober in Wasser, das man mit sein geschnittener Petersilie, Zwiebel und mit Salz, Pfesser und Muskatnuß würzt. Wenn die Suppe ½ Stunde gekocht hat, kann man sie durch ein feines Sieb rühren und richtet sie mit 1 Sigelb, das man zuvor mit 125 ccm süßem Rahm zersichlagen hat, an.

	Gimeiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Wed	1,3	0,1	12	54
1 Eigelb	3	5		59
125 ccm Rahm à 10 ° o	4,5	12,5	5	155
	8,4	17,6	17	268

** 17. Reismehlinppe.

Man richte sich in Zubereitung und Berechnung nach "Hafermehlsuppe", Nr. 9.

* 18. Reisfnppe.

Man brüht 20 g Reis einige Mal mit heißem Wasser ab und focht ihn mit 5 g frischer Butter in Fleischbrühe gar.

Beim Anrichten fann man 1 Eigelb dazurühren.

				Guncin	Nett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Reis				1,5	0,1	15,2	70
5 g Butter					4,1		38
		-	-	1,5	4,2	15,2	108
1 Gigelb .				3	5		59
				4,5	9,2	15,2	167

** 19. Röftbrodfuppe.

Man gibt 10 g feingestoßenes Röstbrod in Fleischbrühe, kocht die Suppe einmal auf und richtet sie über 1 Eigelb an.

Man kann auch 30 g Aleischlösung zufügen, dann das Eigelb weglassen oder beides in die Suppe thun. Mit der Aleischlösung nuß sie jedoch etwa 12 Stunde kochen.

10 g Röftbrod		6:100ciğ 0,8 3	%ett 0,1 5	Roblembydr.	6aler. 36 59
and a		3,8	5,1	7,7	95
		Giveiß	dett	Mohlenhndr.	Galor.
10 g Röftbrod		0,8	0,1	7,7	36
30 g Fleischlösung .	•	6,4	1,6		41
1 Eigelb		7,2 3	1,7 5	7,7 	77 59
		10,2	6,7	7,7	136

** 20. Suppentaseln mit vorverdautem Fleisch nach Biedert.

Th. Timpe in Magdeburg hat es übernommen, aus den unter "Fleischlöfung", Nr. 3, angegebenen Gründen trockene Suppentafeln

aus Leube'scher Fleischlösung mit Mehlen von Hüssenfrüchten, Paniermehl (= gestoßenem Köstbrod), Reis, Tapioca 2c. herzustellen. Eine Tafel enthält den Nährgehalt von 100 g frischem Fleische in durch Salziäure vorverdautem Zustand mit 45 g der genannten Suppensitosse, 3 g Suppenwürze, 8 g Buttersett als Bindemittel und 9 g Kochjalz, aus Neutralisiren der verdauenden Salziäure entstanden. Die Analyse der Taseln ist in der Nahrungsmitteltabelle, S. 59, ansgegeben. Daraus wird der Gehalt nachstehender Suppen berechnet, zu welchen man entweder 1/4 oder 1/2 Tasel nimmt. Dr. Viedert empsiehlt diese Taseln aufs Wärmste und hosst, daß sie allgemeinen Anklang sinden, damit die Fabrikate als angenehmes Hülfsmittel zur Herstellung von Krankensuppe (auch auf Reisen besonders bequem) dauernd hergestellt werden.

Die Zubereitung der Suppen aus allen Arten dieser Tafeln ist die gleiche. 14 oder 1/2 der Tasel, je nach Bedarf, wird mit einem Löffel zerdrückt, mit Wasser aufgefüllt, wenn es nöthig ist etwas nachgesalzen und 1/2 Stunde lang gekocht. Statt des Wassers kann man auch Fleischbrühe nehmen, doch darf diese nicht zu scharf sein, da die Suppentaseln selbst viel Salz enthalten. In den nachstehenden Berechnungen handelt es sich stets um 1/4 Tasel, wo 1/2 Tasel genommen wird, sind die Säte zu verdoppeln. Die Berechnung eines Sigelb, das zugefügt werden kann, steht an letzter Stelle und wird den Beträgen event. zugerechnet.

Demnach berechnen sich in folgender Weise die Suppen aus:

	Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
Suppentafel mit Leguminoje	8	2,5	7	85
" " Paniermehl	6,4	2,1	8,7	81
" "Sago	5,6	2	9,6	80,5
1 Eigelb bei jeder, mehr .	. 3	5		59

** 21. Tapiocasuppe.

Man läßt 20 g Tapioca unter Rühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und kocht sie mit 5 g Butter gar. Im Nebrigen siehe "Reissuppe", Nr. 18.

II. Eleischspeisen.

Im Allgemeinen.

Fleischspeisen werden im Allgemeinen nach den bekannten Regeln der Küche zubereitet. Bei nicht durchgefochtem oder durchgebrastenem Fleisch rechnen 90 g gleich 100 g roh, bei durchgekochtem oder durchgebratenem Fleisch rechnen 70 g gleich 100 g roh. — Betreffs event. Salziäureeinnahme zum Fleisch siehe Vorbemerkung zur Diät V., S. 86.

Für Magenfranke ganz verboten sind: gefochtes und gebratenes Schweinefleisch, Gansfleisch, fette (gemästete) Enten; nur bei sehr geringer Empfindlichkeit sind erlaubt: panirte Fleischspeisen und von Burft lediglich etwas gut ausgebratene Bratwurft, von der man die Haut herunterzieht.

Ueber einzelne Speifen folgt Räberes.

* 22. Beeffteat.

So viel rohes fleisch vom Lenden oder Roastbeef, daß es gehackt 100 g bezw. 200 g gibt, wird von Haut und Schnen befreit und fein gehackt, noch besser bei empfindlichem Magen mit stumpsem Messer oder scharfem Blechlöffelstiel sein geschabt oder durch eine Fleischs hackmaschine gedreht, dann wird Pseiser und Salz daruntergemengt und die große Portion in 25 g, die kleine in 15 g ganz heißer frischer Butter zugedeckt gebraten. In letzterer stellt man gleich ein durchgeschnittenes Zwiedelchen mit zum Keuer, das auf diese Weise zuerst dem Kett und sodann dem Beefsteat den Geschmack mittheilt.

- a) Man brat das Beefsteak auf jeder Seite 11/2 Minuten.
- b) Das Beefsteat wird auf jeder Seite 3 Minuten gebraten.

Dies entsprechend der Vorschrift für eine sehr oder eine bereits weniger empfindliche Verdauung. Da es in beiden Fällen nicht durchgebraten wird, verliert es, wie im "Allgemeinen" bemerkt, nur 10% seines Gewichtes. Ueber die Verrechnung des Fettes siehe in der Tabelle S. 58, Anm. 1.

Das gehactte Beefsteak wird gewöhnlich bei Salziäuremangel angewandt.

Bei salssäurehaltigem, verdauendem Magen kann man fich auch auf ein forgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gevfeffert und gesalzen, wie bas andere beendet.

Statt Ochiensleisch fann auch Kalbileisch zu geschabtem zc. Kalbneaf verarbeitet werden.

			(Firetiğ	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g	frisches	Fleisch	21,4	5,2		136
200 g	,,	,,	42,8	10.4		272

* 23. Beieffen (Ragout) mit weißer Sauce.

Es wird nach ben gewöhnlichen Regeln der Kochkunkt zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu effen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Kettes siehe Tabelle S. 58, Unm. 1.

Man fann Sleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (ichmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im "Allgemeinen".

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Anfang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

*25. Fleischsulze.

Zu 500 com guter Fleischbrühe gibt man 1,2 Kaffeelöffel Fleisch= extract, 2 Kaffeelöffel Esifig, 165 com weißen Wein, etwas Salz,

läßt dies zusammen einmal auffochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

	Giweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
12 g Gelatine ist an Nährwerth gleich zu				
sețen	6			25

+26. Fricandellen.

1 Weck wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinesleisch (Bratwurstsüllsel), 2 Giern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiedel, etwas ebenfalls sein geschnittener Peterssilie, nach Bedarf Salz, Pfesser und Muskatnuß zu einem Teig versarbeitet, zu flachen Klösen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Weckmehl umgewendet und in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	(fiweiß	Gett	Rohlenhydr.	Galor.
75 g Wed	6,7	0,7	45	218
Füllsel	50	17,5		368
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4	-	425
2 Gier	12	10		142
25 g Weckmehl	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	64,4	1243

180 g enthalten 272 Caloricen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Ciweiß;

219 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an fühlem Ort (in Gis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten gebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man kocht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Beterfilie und Zwiebel. Dann ftellt man es auf furze Zeit in ben Bactofen und brat es, unter häufigem Begießen mit ber Sauce, gelb.

- b) Man verfährt ganz wie bei a. Doch ersetzt man das Besgießen dadurch, daß man ein dick mit Butter bestrichenes Papier über den Braten beckt.
- c) Man belegt die Brust mit Speckscheiben, die man festbindet, und verfährt sonst, wie bei a, nur unterbleibt das Begießen. Die Ersahrung lehrt, daß das Fleisch durch dies Verfahren nicht fetter wird, sondern nur besonders zart, weich und schmackhaft bleibt und vor Allem nicht die harte braune Kruste bekommt, die für Magenstranke durchaus nicht zuträglich ist.

Für **junge Tauben und **ganz junge Hähnchen gilt nur die Zubereitungsweise a, da deren Fleisch doch zart genug bleibt.

d) **Gefochtes Geflügel wird durch $1-1^{1/4}$ Stunden langes Abkochen in bereits kochendem, stark gefalzenem, mit Suppengrünes versetztem Wasser bereitet.

+28. Gratin de boeuf.

Man verarbeitet zu einem Teig 450 g gehacktes (gekochtes oder gebratenes) Fleisch, 60 ccm Wein, 50 ccm gutes Olivenöl, 250 ccm Fleischbrühe, würzt die Masse, gibt sie in eine mit 10 g frischer Butter ausgestrichene Form, bestreut sie mit 30 g Weckmehl, vertheilt 20 g frische Butter in Stückhen darauf und bäckt sie — wenn der Backosen heiß ist — ½—¾ Stunde sang.

Gewicht gebacken 650 g.

Wer die angegebene Delmenge nicht verträgt, fann sie bis zur Hälfte vermindern, muß das jedoch in der Berechnung berücksichtigen. Sollte der Gratin nun zu trocken werden und an Schmachaftigkeit verlieren, so darf man Fleischbrühe zusetzen, die nicht in Berechnung kommt.

				Eiwei B	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
450 g gefochtes	F	leij	ď)	134	9,6		637
50 ccm Del .					50		465
20 g Butter .					16,4		152
30 g Weckmehl				2,5	0,3	23,1	108
				136,5	76,3	23,1	1362

130 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 28 g Eiweiß;

204 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 433 Calorieen.

* 29. Gulafd.

100 g rohes, von Haut u. bergl. befreites Fleisch vom Lenden oder Roastbeef werden gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gestreht, mit Pfeffer, Salz, einer ganzen Zwiebel, die beim Anrichten herausgenommen wird, und 15 g frischer Butter zusammen in einem irdenen Topf auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Da läßt man das Gulasch lange und stets zugedeckt dämpfen, bis es weich ist.

Die öfters angeführte große Portion von 200 g frischem Fleisch bereitet man mit 25 g Butter.

Ueber die Verrechnung des Kettgehaltes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

| The state of the

* 30. Şadjé.

Man nimmt dazu im angegebenen Gewicht gekochtes oder gesbratenes Fleisch, das ganz von Haut, Unorpel und größeren Fettspartifeln befreit ist, hackt es sein und mischt es mit wenig, mäßig setter, Bratensauce, zu einem dicklichen Brei, den man zugedeckt auf schwachem Feuer erwärmt.

Durch die Mischung von Sauce mit dem ausgekochten bezw. ausgebratenen Fleisch nimmt man an, den für das Fleisch überhaupt gerechneten Fettgehalt wieder herzustellen, wie beim Braten.

+31. Sadbraten.

250 g Ochsensleisch und 250 g mageres Schweinesleisch werden mit 1 Zwiebel und 100 g in Wasser eingeweichtem und wieder auszgedrücktem Weck fein gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gesdreht, mit Pfesser, Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 3 Giern versmengt, zu einem länglichen Klos gesormt und in heißer Butter gebraten.

Gewicht gebraten, warm ca. 1000 g.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
500 g frisches	Fleisch .	107	26	_	680	
100 g Weck .		9	1	60	292	
3 Eier		18	15		213	
		134	42	60	1185	_

- 230 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 30,8 g Eiweiß;
- 319 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 378 Calorieen.

* 32. Kalbfleischklöse.

20 g Weißbrod ohne Kruste werden in Wasser erweicht, fest ausgedrückt, mit 250 g gehacktem Kalbsteisch, 1 Si, 1 Siweiß, Pfesser, Salz und Muskatnuß gut vermengt. Man formt den Teig zu kleinen Klöschen, die man entweder in heißer Butter backen oder in Fleischsbrühe, bezw. Salzwasser kochen kann. Zu letzteren kann etwas weiße Sauce wie zu Nr. 23 oder 33c gegeben werden.

Gewicht gefocht ohne Sauce ca. 350 g.

	Giweiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
20 g Wed	1,3	0,1	12	54
250g frisches Ralbfleisch	53,5	13		340
1 Gi und 1 Gimeiß .	9	5		84
	63,8	18,1	12	478

- 192 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;
- 235 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 320 Caloricen.

33. Kalbsmilder (Ralbsbries, Ridel).

Man stellt den Milcher mit kaltem Wasser auf schwaches Feuer und läßt ihn etwa 1 Stunde lang ausziehen, damit er weiß wird; nun läßt man ihn in kochendem Wasser einige Wallen aufstochen, nimmt ihn, wenn er fest geworden ist, heraus und legt ihn, bis er verkühlt, in kaltes Wasser; nun entsernt man Haut und Knorpeln.

100 g vom Milcher, ber in dieser Weise abgebrüht und geshäutelt ist, rechnen wie 100 g frisches Fleisch (vergl. Recept Nr. 22).

Man kann ihn auf drei Arten zubereiten:

- a) Der Milcher wird in größere Stücke geschnitten, gepfeffert und gesalzen, zuerst in Mehl umgewendet, dann in Gi, dann in Weckmehl, darauf in heißer Butter hellbraun gebacken.
- b) Man zerschneidet den Milcher wie bei a, pfessert und salzt ihn und brät ihn so oder mit ganz wenig Mehl bestreut.
- c) Man läßt etwa ½ Eğlöffel Mehl mit etwas Butter anziehen, füllt mit Fleischbrühe zur furzen Sauce auf, gibt Pfeffer, Salz und eine unzerschnittene kleine Zwiebel dazu und läßt den zertheilten Milcher 10 Minuten darin kochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel heraus und bindet die Sauce mit Rahm und 1 Eigelb.

In Bezug auf die Berechnung wird auf die obige Bemerkung hingewiesen, die fagt, in welchem Zustande der Zubereitung der Milcher abzuwiegen und gleich frischem Fleisch zu berechnen ist. Von diesem so zubereiteten Milcher wiegen 100 g nach dem Braten noch 65 g.

+34. Klopps.

600 g Ochsensleisch und 12 g Speck werden sein gehackt, 100 g Weck in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, ebenfalls zerhackt, darunter geknetet, dann mischt man 4 Eiweiß, nach Geschmack Pfesser, Salz und Zwiebel dazu, formt Klöse von dem Teig und backt diese in heißer Butter. Wenn man will, kann man, nachdem die gebackenen Klopps herausgenommen sind, in dem zurückbleibenden Fett etwas Mehl und Zwiebel hellbraun rösten, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und die Sauce seihen.

Gewicht gebraten ca. 1000 g ohne Sauce.

_				Giveiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
600 g rohes	3	leij	ch	128,4	31,2		817
12 g Spect			٠.	1	9,1		89
100 g Weck				6,5	0,5	60	273
4 Eiweiß.				12	_	_	49
				147,9	40,8	60	1228

221 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 32,7 g Eiweiß;

295 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 362 Calorieen.

35. Martflöse.

40 g gut ausgewaschenes Mark (es muß ganz weiß sein), 50 g geriebener trockener Weck, 1 Ei, etwas gehackte Petersilie, Muskat= nuß, Pfeffer und Salz werden gut gemengt, zu kleinen Klöschen gesformt und in Fleischbrühe oder Suppe gekocht.

Man erhält bavon 15-20 Stück.

				(Fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
40 g	Mark			0,6	32,8	0,3	308
					5		71
$50~\mathrm{g}$	Wect			3,4	0,4	27	125
				10,0	38,2	27,3	504

Die Marklöse sind in den Diäten nicht direct eingefügt, doch können sie von weniger empfindlichen Kranken nach Belieben in versichiedenen Suppen (Grünkernsuppe, Reissuppe) genossen werden.

36. Rindfleifch

wird, wenn es gekocht ist, von Haut, Knorpel u. bergl. befreit, fein gehackt und dann gewogen. Es kann nach Belieben den Braten ganz oder zum Theil ersetzen, wobei 70 g gleich 70 g durchgebratenem oder 100 g frischem Fleisch gerechnet sind (f. S. 121 u. Nr. 22).

37. Schinken

ist stets vom Fett zu besreien. Roher Schinken ist leichter als gestochter, sogar sehr leicht, wenn er geschabt ober burch die Maschine gebreht wird (Berechn. s. 3. 58 u. Nr. 22).

Gefochter Schinken wird am besten fein gewiegt oder durch die Maschine gedreht verabsolgt.

38. Wafferthiere.

An Fischen können die in der Tabelle angeführten und ähnliche, wie Zander, Forellen, Felchen, Nesche, Steinbutte, Seezunge, Kabelsjau, Dorsch, Scholle, gegeben werden, jedoch womöglich gekocht, nicht gebraten.

Der Kranke soll nur wenig zerlassene oder frische Butter ober etwas hollandische Sauce, diese jedoch ohne Kapern, dazu genießen

Krebs und Hummer sind nur von den widerstandsfähigsten Kranken in sehr kleinen Mengen zu versuchen. Froschschenkel, nicht gebacken und panirt, sondern als Beiessen, und Austern sind erlaubte Krankenspeisen.

III. Mildmehlfpeisen.

Im Allgemeinen.

Die Milchmehlspeisen eignen sich vorzüglich für Kranke mit Salzsäuremangel, ohne daß dieselben dazu Salzsäure nehmen müssen, weil einestheils aus Mehl und Milch sich genügend Milchsäure ent= wickelt, um die Salzsäure für die Verdauung der in diesen Speisen enthaltenen Siweißstoffe 2c. zu ersehen, andererseits zur Verdauung der Stärke große und starke Salzsäuremengen nicht einmal wünschens= werth sind. Salzsäure zur Milch zu nehmen ist geradezu zwecklos, weil die Milchsalze dieselbe an sich ziehen und so gleichsam ver= nichten. Dieses Vernichten der Salzsäure durch Salze und Casein der Milch macht die Milch selbst auch zu einem geeigneten Rähr= mittel für Kranke mit übermäßiger Salzsäureproduction.

39. Apfelreis.

Man läßt 40 g Reis, nachdem man ihn einige Male mit heißem Wasser überschüttet hat, mit etwa 100 ccm Wasser weichkochen. Dann gibt man 125 ccm Milch, 10 g Butter, 20 g Zucker und etwas Vanille dazu und kocht so einen steisen Reisdrei. Dann legt man abwechselnd eine Lage davon und eine Lage Aepfelbrei, den man nach Recept Ar. 74 hergestellt hat, in eine Form, so, daß zuoberst und zuunterst Reis kommt, streut obenauf 5 g Weckmehl, setzt 5 g Butter in kleinen Stückhen darauf und backt das Ganze ca. ½ Stunde lang im Vackofen. Das Gesammtgewicht des zu verwendenden Aepfelbreis ist 200 g.

Gewicht ber Speife gebacken 600 g. Biedert u. Langermann, Didteit.

Bei salzsäurehaltigem, verdauendem Magen kann man sich auch auf ein forgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gepkeffert und gesalzen, wie das andere beendet.

Statt Ochsenfleisch kann auch Kalbsleisch zu geschabtem 2c. Kalbsteak verarbeitet werben.

			Giweiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g	frisches	Fleisch	21,4	5,2	_	136
200 g	, ,	"	42,8	10,4		272

* 23. Beieffen (Ragont) mit weißer Sauce.

Es wird nach den gewöhnlichen Regeln der Kochkunft zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu essen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Fettes siehe Tabelle S. 58, Unm. 1.

Man kann kleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (schmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im "Allgemeinen".

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Ansang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

*25. Fleischsulze.

Zu 500 ccm guter Fleischbrühe gibt man ½ Kaffeelöffel Fleisch= extract, 2 Kaffeelöffel Cffig, 165 ccm weißen Wein, etwas Salz, läßt dies zusammen einmal auffochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

	Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
12 g Gelatine ist an Nährwerth gleich zu				
sețen	6			25

+ 26. Fricandellen.

1 Wed wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinesleisch (Bratwurstsüllsel), 2 Giern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiedel, etwas ebenfalls sein geschnittener Peterssilie, nach Bedarf Salz, Pfesser und Muskatnuß zu einem Teig versarbeitet, zu flachen Klösen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Wecknehl umgewendet und in heißer Schmelzsbutter auf beiden Seiten hellbraum gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	Gimeih	rett	Rohlenhydr.	Galor.
75 g Wed	6,7	0.7	45	218
Füllsel		17,5	***	$36 \times$
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4	-	425
2 Cier	12	10		142
25 g Weckmehl	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	64,4	1243

180 g enthalten 272 Caloricen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Ciweiß;

219 g enthalten 42,8 g Ciweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an kühlem Ort (in Gis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten gebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man focht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Bei salzsäurehaltigem, verdauendem Magen kann man sich auch auf ein sorgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gepfeffert und gesalzen, wie das andere beendet.

Statt Ochsensleisch kann auch Kalbfleisch zu geschabtem 2c. Kalb= steak verarbeitet werden.

			Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g	frisches	Fleisch	21,4	5,2		136
200 g		,,	42,8	10,4		272

* 23. Beieffen (Ragont) mit weißer Sauce.

Es wird nach ben gewöhnlichen Regeln der Kochkunst zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu essen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Fettes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

Man kann kleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (schmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im "Allgemeinen".

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Ansang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

*25. Fleischfulge.

Zu 500 ccm guter Fleischbrühe gibt man 1/2 Kaffeelöffel Fleisch= extract, 2 Kaffeelöffel Essig, 165 ccm weißen Wein, etwas Salz,

läßt dies zusammen einmal aufsochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

+ 26. Fricandellen.

1 Weck wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinesleisch (Bratwurstsüllsel), 2 Giern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiebel, etwas ebenfalls sein geschnittener Peterssüle, nach Bedarf Salz, Pseiser und Muskatnuß zu einem Teig versarbeitet, zu flachen Klösen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Weckmehl umgewendet und in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten hellbraum gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	Gimeifi	Wett	Rohlenhydr.	Galor.
75 g Wed	6,7	0.7	45	218
Füllsel	50	17,5		$36 \times$
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4		425
2 Cier	12	10		142
25 g Wedmehl	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	61,4	1243

180 g enthalten 272 Caloricen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

219 g enthalten 42,8 g Ciweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an kühlem Ort (in Gis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten aebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man kocht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Beterfilie und Zwiebel. Dann stellt man es auf furze Zeit in ben Bacofen und brat es, unter häufigem Begießen mit ber Sauce, gelb.

- b) Man verfährt ganz wie bei a. Doch ersetzt man das Besgießen dadurch, daß man ein dick mit Butter bestrichenes Papier über den Braten beckt.
- c) Man belegt die Brust mit Speckscheiben, die man festbindet, und verfährt sonst, wie bei a, nur unterbleibt das Begießen. Die Ersahrung lehrt, daß das Fleisch durch dies Versahren nicht fetter wird, sondern nur besonders zurt, weich und schmackhaft bleibt und vor Allem nicht die harte braune Kruste bekommt, die für Magenstranke durchaus nicht zuträglich ist.

Für **junge Tauben und **ganz junge Hähnchen gilt nur die Zubereitungsweise a, da deren Fleisch doch zart genug bleibt.

d) **Gefochtes Geflügel wird durch $1-1^{1/4}$ Stunden langes Abkochen in bereits kochendem, stark gesalzenem, mit Suppensgrünes versetzem Wasser bereitet.

+28. Gratin de boeuf.

Man verarbeitet zu einem Teig 450 g gehacktes (gekochtes ober gebratenes) Fleisch, 60 ccm Wein, 50 ccm gutes Olivenöl, 250 ccm Fleischbrühe, würzt die Masse, gibt sie in eine mit 10 g frischer Butter ausgestrichene Form, bestreut sie mit 30 g Weckmehl, vertheilt 20 g frische Butter in Stückhen darauf und bäckt sie — wenn der Backosen heiß ist — ½—¾ Stunde lang.

Gewicht gebacken 650 g.

Wer die angegebene Delmenge nicht verträgt, fann sie bis zur Hälfte vermindern, muß das jedoch in der Berechnung berücksichtigen. Sollte der Gratin nun zu trocken werden und an Schmachaftigkeit verlieren, so darf man Fleischbrühe zusehen, die nicht in Berechnung kommt.

	Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
450 g gefochtes Gleisch	134	9,6		637
50 ccm Del		50		465
20 g Butter		16,4	_	152
30 g Weckmehl	2,5	0,3	23,1	108_
	136,5	76,3	23,1	1362

130 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber mur 28 g Eiweiß;

204 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 433 Calorieen.

* 29. Bulaidi.

100 g rohes, von Haut u. bergl. befreites Fleisch vom Lenden oder Roaftbeef werden gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gestreht, mit Pfeffer, Salz, einer ganzen Zwiebel, die beim Anrichten herausgenommen wird, und 15 g frischer Butter zusammen in einem irdenen Topf auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Da läßt man das Gulasch lange und stets zugedeckt dämpfen, bis es weich ist.

Die öfters angeführte große Portion von 200 g frischem Fleisch bereitet man mit 25 g Butter.

Neber die Verrechnung des Kettgehaltes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

* 30. Şadjé.

Man nimmt dazu im angegebenen Gewicht gekochtes oder gesbratenes Fleisch, das ganz von Haut, Unorpel und größeren Fettspartifeln befreit ist, hackt es sein und mischt es mit wenig, mäßig setter, Bratensauce, zu einem dicklichen Brei, den man zugedeckt auf schwachem Feuer erwärmt.

Durch die Mischung von Sauce mit dem ausgekochten bezw. ausgebratenen Fleisch nimmt man an, den für das Fleisch überhaupt gerechneten Fettgehalt wieder herzustellen, wie beim Braten.

+31. Hadbraten.

250 g Ochsensteisch und 250 g mageres Schweinesteisch werden mit 1 Zwiebel und 100 g in Wasser eingeweichtem und wieder aussgedrücktem Weck fein gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gesbreht, mit Pfesser, Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 3 Giern versmengt, zu einem länglichen Klos gesormt und in heißer Butter gebraten.

Gewicht gebraten, warm ca. 1000 g.

			Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
500 g frisches	Fle	ijch	107	26	_	680	
100 g Wect .			9	1	60	292	
3 Gier			18	15		213	
			134	42	60	1185	_

230 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 30,8 g Eiweiß;

319 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 378 Calorieen.

* 32. Ralbfleifchklöfe.

20 g Weißbrod ohne Kruste werden in Wasser erweicht, sest ausgedrückt, mit 250 g gehacktem Kalbsleisch, 1 Si, 1 Siweiß, Pfesser, Salz und Muskatnuß gut vermengt. Man formt den Teig zu kleinen Klöschen, die man entweder in heißer Butter backen oder in Fleischsbrühe, bezw. Salzwasser kochen kann. Zu setzeren kann etwas weiße Sauce wie zu Nr. 23 oder 33 c gegeben werden.

Gewicht gefocht ohne Sauce ca. 350 g.

	Giweiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.	
20 g Wedt	1,3	0,1	12	54	
250g frisches Ralbfleisch	53,5	13	_	340	
1 Gi und 1 Eiweiß .	9	5		84	
	63,8	18,1	12	478	_

192 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

235 g enthalten 42,8 g Ciweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 320 Caloricen.

33. Kalbsmilder (Kalbsbries, Ridel).

Man stellt den Milcher mit kaltem Wasser auf schwaches Feuer und läßt ihn etwa 1 Stunde lang ausziehen, damit er weiß wird; nun läßt man ihn in kochendem Wasser einige Wallen auffochen, nimmt ihn, wenn er fest geworden ist, heraus und legt ihn, bis er verfühlt, in kaltes Wasser; nun entsernt man Haut und Knorpeln.

100 g vom Milcher, der in dieser Weise abgebrüht und geshäutelt ist, rechnen wie 100 g frisches Fleisch (vergl. Recept Nr. 22).

Man kann ihn auf drei Arten gubereiten:

- a) Der Milcher wird in größere Stücke geschnitten, gepfeffert und gesalzen, zuerst in Mehl umgewendet, dann in Gi, dann in Weckmehl, darauf in heißer Butter hellbraun gebacken.
- b) Man zerschneidet den Milcher wie bei a, pfeffert und salzt ihn und brät ihn so oder mit ganz wenig Mehl bestreut.
- c) Man läßt etwa 1,2 Eßlöffel Mehl mit etwas Butter anziehen, füllt mit Fleischbrühe zur turzen Sauce auf, gibt Pfeffer, Salz und eine unzerschnittene kleine Zwiebel dazu und läßt den zertheilten Milcher 10 Minuten darin kochen. Bor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel heraus und bindet die Sauce mit Rahm und 1 Eigelb.

In Bezug auf die Berechnung wird auf die obige Bemerkung hingewiesen, die fagt, in welchem Zustande der Zubereitung der Milcher abzuwiegen und gleich frischem Fleisch zu berechnen ist. Bon diesem so zubereiteten Milcher wiegen 100 g nach dem Braten noch 65 g.

+34. Klopps.

600 g Ochsensleisch und 12 g Speck werden sein gehackt, 100 g Weck in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, ebenfalls zerhackt, darunter geknetet, dann mischt man 4 Eiweiß, nach Geschmack Pfesser, Salz und Zwiebel dazu, formt Klöse von dem Teig und backt diese in heißer Butter. Wenn man will, kann man, nachdem die gebackenen Klopps herausgenommen sind, in dem zurückbleibenden Sett etwas Mehl und Zwiebel hellbrann rösten, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und die Sauce seihen.

Gewicht gebraten ca. 1000 g ohne Sauce.

				Giweiß	Gett	Rohlenhydr.	Calor.
600 g rohes	\mathfrak{F}	(eij	t)	128,4	31,2	_	817
12 g Spect				1	9,1		89
100 g Wecf				6,5	0,5	6 0	273
4 Eiweiß.				12		_	4 9
				147,9	40,8	60	1228

221 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 32,7 g Eiweiß;

295 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 362 Calorieen.

35. Martflöse.

40 g gut ausgewaschenes Mark (es muß ganz weiß sein), 50 g geriebener trockener Weck, 1 Ei, etwas gehackte Petersilie, Muskat= nuß, Pfeffer und Salz werden gut gemengt, zu kleinen Klöschen gesformt und in Fleischbrühe oder Suppe gekocht.

Man erhält bavon 15-20 Stück.

			(riweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
40 g Mark			0,6	32,8	0,3	308
1 Ei			6	5		71
50 g Wect			3,4	0,4	27	125
			10,0	38,2	27,3	504

Die Markklöse sind in den Diäten nicht direct eingefügt, doch können sie von weniger empfindlichen Kranken nach Belieben in versichiedenen Suppen (Grünkernsuppe, Reissuppe) genossen werden.

36. Rindfleifch

wird, wenn es gefocht ist, von Haut, Anorpel u. dergl. befreit, fein gehackt und dann gewogen. Es kann nach Belieben den Braten ganz oder zum Theil ersetzen, wobei 70 g gleich 70 g durchgebratenem oder 100 g frischem Fleisch gerechnet sind (f. S. 121 u. Nr. 22).

37. Schinken

ist stets vom Fett zu besreien. Rober Schinken ist leichter als gestochter, sogar sehr leicht, wenn er geschabt ober burch die Maschine gedreht wird (Berechn. s. 5.8 u. Nr. 22).

Gefochter Schinken wird am besten fein gewiegt oder durch die Maschine gedreht verabsolgt.

38. Wafferthiere.

An Fischen können die in der Tabelle angeführten und ähnliche, wie Zander, Forellen, Felchen, Lesche, Steinbutte, Seezunge, Kabelsjau, Dorsch, Scholle, gegeben werden, jedoch womöglich gekocht, nicht gebraten.

Der Kranke soll nur wenig zerlassene oder frische Butter ober etwas hollandische Sauce, diese jedoch ohne Kapern, dazu genießen.

Krebs und Summer sind nur von den widerstandsfähigsten Kranken in sehr kleinen Mengen zu versuchen. Froschschenkel, nicht gebacken und panirt, sondern als Beiessen, und Austern sind erlaubte Krankenspeisen.

III. Mildmehlfpeifen.

Im Allgemeinen.

Die Milchmehlspeisen eignen sich vorzüglich für Kranke mit Salzsäuremangel, ohne daß dieselben dazu Salzsäure nehmen müssen, weil einestheils aus Mehl und Milch sich genügend Milchsäure entzwickelt, um die Salzsäure für die Verdauung der in diesen Speisen enthaltenen Siweißstoffe 2c. zu ersehen, andererseits zur Verdauung der Stärke große und starke Salzsäuremengen nicht einmal wünschenswerth sind. Salzsäure zur Milch zu nehmen ist geradezu zwecklos, weil die Milchsalze dieselbe an sich ziehen und so gleichsam vernichten. Dieses Vernichten der Salzsäure durch Salze und Casein der Milch macht die Milch selbst auch zu einem geeigneten Nährzmittel für Kranke mit übermäßiger Salzsäureproduction.

39. Apfelreis.

Man läßt 40 g Reis, nachdem man ihn einige Male mit heißem Wasser überschüttet hat, mit etwa 100 ccm Wasser weichkochen. Dann gibt man 125 ccm Milch, 10 g Butter, 20 g Zucker und etwas Vanille dazu und kocht so einen steisen Reisbrei. Dann legt man abwechselnd eine Lage davon und eine Lage Aepfelbrei, den man nach Recept Nr. 74 hergestellt hat, in eine Form, so, daß zuoberst und zuunterst Reis kommt, streut obenauf 5 g Weckmehl, setzt 5 g Butter in kleinen Stückhen darauf und backt das Ganze ca. ½ Stunde lang im Vackofen. Das Gesammtgewicht des zu verwendenden Aepfelbreis ist 200 g.

Gewicht der Speife gebacken 600 g. Biedert u. Langermann, Diatetit.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
40 g Reis		3,1	0,3	30 ,4	141
125 ccm Milch.		4,2	4,5	6,2	84
15 g Butter		0,1	12,4		116
20 g Zucker				19,2	7 9
5 g Weckmehl .		0,4		3,8	18
200 g Aepfelbrei	•	8,0		35,4	148
		8,6	17,2	95,0	586

40. Ausgeschöpfte Griestlöfe.

Man läßt 60 g Gries in 250 com leichtgesalzene, kochende Milch einlaufen, langsam und unter Rühren, und rührt weiter, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Dann gibt man 1 Ei darunter, stellt den Topf wieder auf den Herd, aber an eine nicht zu warme Stelle, soust brennt der Gries noch an, taucht einen flachen Löffel in 15 g zerslassene frische Butter und schöpft damit Klöse auf die Schüssel, auf der sie angerichtet werden. In dem Rest der Butter läßt man 5 g Weckmehl rösten und schüttet dies über die Klöse.

	(Fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
60 g Gries	6,2	0,2	45,6	214
250 ccm Milch .	8,5	9	12,5	170
1 Ei	6	5	_	71
10 g Butter	0,1	8,3		78
5 g Weckmehl	0,4		4	18
_	21.2	22.5	62.1	551

41. a) Gebadene Griesflose (Griesschmarren).

Man läßt unter beständigem Rühren 100 g Gries in 300 ccm leichtgesalzene, kochende Milch einlaufen, rührt weiter, bis sich die Masse von der Schüssel löst, nimmt diese dann vom Feuer und rührt 2 ganze Gier darunter. Dann streicht man den Teig auf einem Holzteller auseinander und schneidet ihn in singerlange, viereckige Stücke, † die dann in 30 g heißer frischer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut angerichtet werden. Gesammtgewicht fertig 350 g.

					(finveiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Gries .					10,4	0,4	76	358
300 ccm Milch					10,2	10,8	15	204
2 Eier					12	10		142
20 g Butter .					0,2	16,6		156
ca. 10 g Zuder z.	ıfſti	reu	en		_	10	41	
					32,8	37,8	101	901

b) Bebadene Briesflofe mit weniger Fett.

Man nehme 500 com Milch und 150 g Gries und verfahre im Nebrigen ganz wie bei vorstehendem Recept bis zum \dagger . Die verstühlten Schnitten werden dann auf ein mit 2—3 g Butter besstrichenes Blech gesetzt und etwa 3 ,4 Stunden im Backofen gebacken. Bei dieser Backart zieht höchstens 1 g Butter in die Speise.

					Giweiß	Fett	Mohlenhydr	Calor.
150 g Gries .					15,6	0,6	114	528
500 ccm Milch					17	18	25	341
2 Eier					12	10		142
1 g Butter .						0.8		7
ca. 10 g Zucter 3.	ıfjtı	cen	en			10	41	
					44,6	29,4	149	1059

b kann an Stelle von a verwandt werden, besonders wo Jemand zu bemerken glaubt, daß ihm die größere Fettmenge von a nicht gut bekommt. In den Diätordnungen ist stets die Berechnung von a angegeben, die dann dementsprechend in die von b ums zuändern ist.

* 42. Gricemildbrei.

a) Man läßt 100 g Gries in 500 ccm fochende Milch, die mit 30 g Zucker gefüßt ist, einlausen und langsam, zugedeckt, unter zeitz weisem Rühren mindestens 1 Stunde lang zu einem Brei gar kochen.

Nach Geschmack darf man etwas Zucker und Zimmet barüber streuen.

		(*meiß	Fett	Mohlenbudr.	Calor
100 g (Gries		10,4	0,4	7 6	358
500 cem Mild .		17	1×	25	341
30 g Zuder				28,8	118
		 27,4	18,4	129,8	817

b) Derselbe Brei ohne Zucker, bagegen mit etwas Salz, kann als Beigabe zum Fleisch gegessen werden.

	Giweiß	Fett	Roblenhydr.	Galor.
100 g Gries	10,4	0,4	76	358
500 cem Mitch	17	18	25	341
	97.4	18.4	101	699

43. Ralter Griespudding.

Man bringt 375 ccm Milch mit 20 g Zucker und 10 g Butter zum Kochen, läßt unter Rühren 75 g Gries einlaufen und zum steifen Brei kochen. Den schüttet man in eine mit kaltem Wasser auszgespülte Schüssel, läßt ihn fest werden und stürzt ihn dann.

		(fimeiß	Fett	Rohlenbydr.	Calor.
75 g Gries		7,7	0,3	56,5	266
375 ccm Milth		12,7	13,5	18,7	254
20 g Zucker.			_	19,2	79
10 g Butter		0,1	8,3		7 8
		20,5	22,1	94,4	677

44. Karthäuferflöfe.

Man reibt von 112 g Wed die Rinde ab, schlägt 1 Siweiß zu Schnee, mischt es unter 30 ccm Wasser und 60 ccm Milch und fügt ein wenig Salz dazu. Die Portion Wed, in 3 oder 4 Teile zerschnitten, weicht man darin ein und wendet sie, wenn sie Alles in sich gezogen hat, in der vorher abgeriebenen Rinde um. Es bleibt etwa so viel davon hängen, daß im Ganzen 100 g Beck zur Verrechnung fommen. Man bäckt die Karthäuserklöse in 30 g heißer frischer Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Gewicht gebacken 440 g.

O .		Giweiß	Gett	Kohlenbydr.	Calor.
100 g Wed		6,8	0,7	54	256
60 ccm Milth .		2	2,2	3	41
1 Eiweiß		3			12
20 g Butter		0,2	16,6		156
ca. 10 g Zucker.				10	41
•		12,0	19,5	67	506

+45. Rirjdenmidel.

An 90 g Weck wird die Rinde abgerieben, das Weiche feinzerbröckelt und in 125 ccm Milch geweicht. Inzwischen zerrührt man 30 g Butter mit 30 g Zucker, 1^{1} ,2 Si, etwas Jimmet, mischt den Weck und 375 g nicht ausgesteinte Kirschen darunter. Wenn der Teig gut vermengt ist, füllt man ihn in eine mit etwa 5 g Butter bestrichene, mit Wecksmehl bestreute Korm, gibt obenauf eine Schicht Weckmehl und bäckt

ihn 1 Stunde in mittlerem Ofen. Zum Ausstreuen der Form und Aufstreuen benutt man alles vorher abgeriebene Weckmehl.

Man entfernt die Form und kann nach Belieben die Speise warm ober kalt genießen.

Gewicht gebacken etwa 625 g.

	(fiweiß	Gett	Rohlenhydr.	Galor.
90 g Wed	. б	0,6	54	252
125 ccm Milch	. 4,2	4,5	6,2	84
1 1/2 Gier	. 9	7,5	_	107
30 g Zucter			28,8	118
30 g Butter	. 0,4	24,8		231
5 g Butter zum Bader	١	4,1		38
-	19,6	41,5	89,0	830

46. Maccaroni.

Man zerbricht 100 g Maccaroni und wirft sie in kochendes Salzwasser. Sie müssen eine ganze halbe Stunde lang kochen, dann gießt man das Wasser ab, gibt 10 g Butter dazu, die man durch Umschütteln des Topses unter die Maccaroni vertheilt.

	(fiveiß	Fett	Roblenbydr.	Calor.
100 g Maccaroni .	8,2	4,5	76	387
10 g Butter	0.1	8,2		78
	8,3	12.7	-76	465

*47. Mehlmildbrei.

Man rührt 100 g Mehl mit Wasser zu einem dickstüssigen Brei und läßt diesen in 500 g kochende Milch, die mit 30 g Zucker ges süßt ist, einlausen und zum Brei kochen, wie Rr. 42.

		Giweiß	Fett	Mohlenhybr.	Calor.
100 g Mehl.		10,5	1,1	77	369
500 g Milch.		17	18	25	341
30 g Zucker.				28,8	118
		27,5	19,1	130,8	828

48. Natronfuchen (Liebig'scher Ruchen).

Man zerrührt 100 g Butter, gibt 100 g ganz fein gestoßenen Zucker, etwas Banille, 4 Gigelb und nach und nach 250 g Mehl und 125 ccm Milch dazu, dann die 4 zu steisem Schnee geschlagenen Eiweiß

und sulest 20 g Backvulver (Pionier-Backvulver, Stollwerch), das jedoch feiner Staub ohne Bröckhen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekommt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Berechnung, da ungefahr 14 verdunftet, bezw. in der Form zurückleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Dien, in dem er $1-1^{1_2}$ Stunden backt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Pavier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Ruchen wiegt 700 g.

			l fireeif	Sett	$\Re antanandt.$	Galet.
150 g Butter			1.2	112	_	1042
100 g Zuder			_	_	9ri	394
250 g Mebl .			25	2,5	192,5	925
4 Eier .			24	20		234
125 ccm Mild				4,5	ರ <i>,</i> 3	35
-20 g Wedmebl		•	1.7	0,2	15,4	72
			55,2	139.2	310,2	2802

Der Einfachheit halber wird anderes Webad, das in den Diaten angegeben ift, gleich diesem Ruchen verrechnet.

49. Mudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa menerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Nudelkuchen trocknen, schneidet ihn in schmale Streifen und läßt diese in Salzwasser aufstochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelausen in, in einen Tops mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topses gut vertheilt, und richtet sie an.

				(Fiweiß	Fett	Kohlenhndr.	Calor.
90 g Me	:61			9,4	1	69,3	332
1 Ĉi .				6	.5	_	71
10 g Bu	itter			0,1	3 , 3		78
			-	15,5	14,3	69,3	431

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm Milch mit 15 g Zuder und nach Geschmak etwas Lanille oder abgeriebener

Citronenschale gut weich und steif und formt baraus längliche Klöse (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
50 g Reis		3,9	0,3	38	176
250 ccm Mild.		8,5	9	12,5	170
15 g Zucker				14,4	5 9
8 g Butter		_	6,5		60
-	 	12,4	15,8	64,9	465

* 51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

		(fiweif;	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reismehl		7,4	0,8	77	353
500 ccm Milch		17	18	25	341
30 g Zucker			-	28,8	118
		24,4	18,8	130,8	812

* 52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man fochendes Wasser darübers und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 com Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Nr. 42.

Man fann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

		(fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Reis		7,8	0,7	76	352
500 cem Milth		17	18	25	341
30 g Zucker				28,8	118
	_	 24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zuder, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Rleisch effen.

	(řiweiß	Fett	Roblenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milety.	17	18	25	341
	24.8	18.7	101	693

53. Reispudding.

Man brüht 40 g Reis einige Male mit heißem Wasser ab. Dann läßt man ihn in etwas Basser aufquellen und mit 125 ccm Milch, 15 g Butter, 20 g Zucker, etwas Vanille vollends weich fochen. Sodann nimmt man ihn vom Herd, mischt einen Sidotter und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Man bäckt den Pudding etwa 20 Minuten lang, bis er schön hells bräunlich ist.

		Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
40 g Reis		3,1	0,3	30,5	140	
15 g Butter .		0,1	12,4	_	116	
20 g Zucker .				19,2	79	
1 Ei		6	5		71	
125 ccm Milth		4,2	4,5	6,2	85	
	-	13,4	22,2	55,9	491	_

54. Rifotto.

Man röstet 100 g sauber belesenen Reis in 12 g frischer Butter gelb, gibt 500 com Fleischbrühe dazu, streut 8 g geriebenen trocenen Schweizerkäse oder Parmesankäse darein und läßt den Reis langsam gar und beinahe trocen kochen. Nach Geschmack füge man Salz und Muskatnuß zu.

0***	Girveif	B Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	. 7,8	0,8	76,4	353
12 g frische Butter	. 0,1	9,9		92
8 g trockener Käse.	3,2	0,8		20
	11,1	11,5	76.4	465

* 55. Röftbrod.

Milchbrod oder Weißbrod kann auf zwei Arten geröstet werden: auf der Herdplatte oder im Bacosen. Die erste Art hat den Bortheil, daß man das Brod sieht, also nicht vergißt und verbrennen läßt; doch wird es außen leicht dunkel und zu hart, ohne durchgeröstet zu sein. Im Backosen wird es durch und durch gleichmäßig geröstet und läßt sich ganz sein zerbeißen. Mürbe, nicht zu großlöcherige Brödchen sind nach dem Rösten gewöhnlich leichter zu zerkauen.

	Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
10 g Röftbrod	 8,0	0,1	7,7	36

56. Spaten.

Man mengt 125 g Mehl, 100 ccm Milch und 1 Ei zu einem glatten Teig, streicht ihn auf einem Brett etwa ½ cm dick auseinander und schabt von da herunter schmale Streischen in Salzwasser. Wenn man den Teig breit abstreift, werden die Spaten zu dick und bleiben ungar; man thue nie zu viel auf einmal in den Topf, da sie sonst klebrig werden, sondern schöpfe immer eine Portion heraus in einen Seiher. Wenn der ganze Teig auf diese Weise aufgebraucht ist, thue man die Spaten in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, schüttle sie tüchtig um und richte sie an.

. •		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
125 g Mehl .		12,5	1,2	90	4 33
100 ccm Milch		3,4	3,6	5	68
1 Ei		6	5		71
10 g Butter .		0,1	8,3		78
		 22,0	18.1	95	650

** 57. Tapiocabrei.

a) Man bringt 500 ccm Milch mit 30 g Zuder zum Rochen, läßt 40 g Tapioca einlaufen und langsam dick kochen.

500 ccm Mild) .		(Fiweiß 17	Fett 18	Rohlenhydr. 25	6alor. 3 41
40 g Tapioca		0,2		34,2	141
30 g Zucker				28,8	118
	-	17.2	18	88.0	600

b) Derfelbe Brei fann ohne Zucker mit etwas Salz zum Fleisch gegeben werden und hat dann 482 Calorieen.

*58. a) Banillefauce.

20 g Mehl werden mit 250 ccm Milch forgfältig und glatt zerrührt, mit 20 g Zucker gefüßt und auf dem Feuer weitergerührt, bis die Sauce sich verdickt und anfängt zu kochen. Man kocht ein Stückhen Banille mit.

		Giveig	Fett	Roblenhydr.	Calor.	
20 g Mehl .		2,0	0,2	14,4	69	
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170	
20 g Zucker .			_	19,2	7 9	
		10,5	9,2	46,1	318	-

b) Diefelbe mit Eigelb.

Man kocht nach dem vorstehenden Recept eine Lanillesauce und rührt bei dem Anrichten 2 Eigelb darunter.

		Gimeiğ	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl		2	0,2	14,4	69
250 ccm Mildy		8,5	9	12,5	170
20 g Zucker .			_	19,2	79
2 Eigelb		6	10		118
		16,5	19,2	46,1	436

Wem die Sauce mit 20 g Mehl zu dick ist, besonders die unter b, der nehme nur 10 g Mehl und berechne dementsprechend.

59. Banilleftangen.

Man schlägt 4 ganze Gier 12 Stunde lang mit 200 g gestroßenem Zucker und ziemlich reichlich Banille, rührt noch 200 g Mehl gut darunter und setzt den Teig halbkaffeelöffelweise in die längs-laufenden Riefen eines mit zerlassener Butter bepinselten Bellbacksbleches, nicht zu dicht, da er sonst zusammenläuft und aneinander bäckt. Um dies überhaupt zu verhüten, läßt man den fertigen Teig noch etwa 14 Stunde stehen, damit er steifer wird, und wenn er das ist, kann man ihn in Ermangelung eines Bellbleches auch in Plägchenform auf einem gewöhnlichen Backblech backen. Der Dsen muß sehr heiß sein. — Die auf das Blech gebrachte Buttermenge ist so gering, daß die Banillestangen kaum etwas davon annehmen; eine Berechnung fällt daher fort.

		Giweiß	vett	Kohlenhydr.	Calor.
4 Gier		24	20		284
200 g Zucker		_		192	787
200 g Mehl		21	2,2	140	660
		45	22,2	332	1731

60. Wedpudding.

50 g Weck werden zerbröckelt, mit 80 com kochender Milch übers gossen, mit etwas Zimmet und 15 g Zucker gewürzt und mit 15 g Butter auf dem Feuer ganz sein zerrührt. Bom Herd genommen gibt man der Masse 1 Eigelb zu und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Im Osen gelb backen und sofort in der Form anrichten

		(řiweiğ	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
50 g Weck .		3,2	0,2	30	138
80 ccm Milch		2,7	2,9	4	54
15 g Butter .			12,4		116
15 g Zucker .				14,4	59
1 Ei		6	5		71
	-	 12,0	20,5	48,4	438

8 61. Zwiebad.

Die Zwieback sollen nicht zu fett, sehr poros und gleichmäßig burchgeröstet sein; sie müssen beim Rauen sich leicht zu seinem Staub zermalmen lassen. Wan muß sie, damit sie ihre mürbe Sprödigkeit bewahren, die durch Anziehen von Feuchtigkeit verloren ginge, in Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel (Cates=Büchsen) ausbewahren. Es ist in den Diätordnungen immer 1 Zwieback à 10 g gerechnet. Wenn die Stücke merklich davon abweichen, muß man sie wiegen und die erforderliche Gesammtmenge nehmen.

				Giwerk	Gett	Roulenhydr.	Galor.
1	Bwiebact	à	10 g	1,2	0,7	6,9	40

IV. Eierspeifen.

3m Attgemeinen.

Diese Speisen eignen sich in erster Linie für Kranke mit Hypersacibität (Nebersäuerung). Kranke mit verringerter oder fehlender Salzfäure mussen Salzfäure dazu nehmen.

* 62. Gier.

Weich gesotten: Man legt das Ei in kochendes Wasser und läßt es 2—3 Minuten kochen. Gine ebenso leicht verdauliche Abswechslung bietet das Ei

Hart und gerieben: Das Gi wird in fochendes Waffer gelegt und 10 Minuten lang gefocht. Wieder erkaltet, reibt man das Giweiß

oder das ganze Ei, am bequemften, indem man das Reibeisen umgekehrt, b. h. die rauhe Seite nach unten, hält, das Ei in der hohlen Hand dagegen reibt, so daß das Reibsel auf der Innenseite liegen bleibt.

					Giweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb					3	5	_	59
1 Eiweiß					3			12
1 ganzes	Gi			-	6	5	_	71

+63. Gierhaber.

Unter 350 g Mehl rührt man nach und nach 5 Sier und 250 com Milch, daß es einen glatten Teig gibt, und würzt diesen mit Salz. Man schöpft davon in heiße Butter und bäckt Pfannkuchen, zerschneidet diese in der Pfanne zu kleinen Stücken, die man noch ein Weilchen rösten läßt. Auf diese Art wird der ganze Teig aufgebraucht und der fertige Sierhaber dis zu dem Ansrichten, was gleich nach dem Backen zu geschehen hat, recht warm gestellt.

Im Ganzen nimmt man 150 g Schmelzbutter. Gewicht der fertigen Speise ca. 1000 g.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
350 g Mehl .		35	3,5	252	1209
5 Eier		30	25		355
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170
120 g Fett .		_	120	_	1116
	_	73.5	157.5	264.5	2850

64. Grieseierflöfe.

Man ninmt dazu 150 ccm Milch, 100 ccm Wasser, 60 g Gries, 2 Gier, 10 g frische Butter und bereitet die Klöse sonst ganz wie die "ausgeschöpften Griesklöse", Recept Nr. 40.

		Eiweiß.	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
150 ccm Milch		5,1	5,4	7,5	102
60 g Gries .		6,2	0,2	45,6	214
2 Gier		12	10		142
10 g Butter.		0,1	8,3	_	78
5 g Wedmehl		0,4		4	18
		 23,8	23,9	57,1	554

65. Omelette.

a) 3 Eier werden mit 20 g Mehl, 40 ccm Milch und etwas Salz verrührt und in 15 g heißer, frischer Butter auf beiden Seiten gebacken. Während des Backens wird ein gut schließender Deckel auf den Topf gelegt, und in eben diesem selben Topf bringt man die Omelette auch zugedeckt zu Tisch. Sie wird dadurch lockerer und leichter verdaulich.

Nach Geschmack kann man 30 g sein gehackten oder burch bie Maschine gedrehten Schinken unter ben Teig mischen.

		(Firveif;	Fett	Roblenbydr.	Calor.
3 Gier		18	15		213
20 g Mehl .		2	0,2	14,4	69
40 ccm Milch		1,3	1,4	2	27
10 g Butter .			8,3		7 8
30 g Schinken		6,4	1,6		41
		 27,8	26,5	16,4	428

b) Diefelbe Omelette aus 2 Giern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch. 30 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

c) Dieselbe Omelette aus 2 Giern, 20 g Mehl, 40 com Milch, 50 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

66. Omelette soufflée.

Man zerrührt gründlich 2 Sigelb mit 10 g gestoßenem Zucker (um die Omelette besonders locker zu machen, rühre man ½ Stunde lang!) und schlägt 2 Siweiß zu Schnee. Beides vermischt backe man in 15 g heißer, frischer Butter nur auf einer Seite ungefähr 5 Misnuten lang (ohne zuzudecken) und richte gleich an.

		(Fiweiß	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
2 Eier			12	10		142
10 g Zucker.					9,6	39
10 g Butter			0.1	8,3		78
	-		12,1	18,3	9,6	259

und zulett 20 g Backpulver (Pionier-Backpulver, Stollwerck), das jedoch feiner Staub ohne Bröckhen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekonnt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Bezrechnung, da ungefähr ½ verdunstet, bezw. in der Form zurückleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Ofen, in dem er 1-1½ Stunden bäckt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Papier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Ruchen wiegt 700 g.

		(řiweiß	Gett	Rohlenhydr.	Calor.
150 g Butter		1,2	112		1042
100 g Zucker				96	394
250 g Mehl.		25	2,5	192,5	925
4 Eier		24	20	_	284
125 ccm Milch		4,3	4,5	6,3	85
20 g Weckmehl		1,7	0,2	15,4	72
		 56,2	i39,2	310,2	2802

Der Einfacheit halber wird anderes Gebäck, das in den Diäten angegeben ist, gleich diesem Ruchen verrechnet.

49. Nudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa messerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Rudelkuchen trocknen, schneidet ihn in schmale Streifen und läßt diese in Salzwasser aufstochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topfes gut vertheilt, und richtet sie an

				Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
90 g	Mehl			9,4	1	69,3	332
1 Ei				6	5		71
10 g	Butter			0,1	8,3		78
			_	 15,5	14,3	69,3	481

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm Milch mit 15 g Zucker und nach Geschmack etwas Lanille oder abgeriebener Citronenschale gut weich und steif und formt baraus längliche Klöse (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

		(Fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
50 g Reis .		3,9	0,3	38	176
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170
15 g Zucker.				14,4	59
8 g Butter .			6,5		60
		12,4	15,8	64,9	465

* 51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

		(riweiß	Fett	Roblenbydr.	Calor.
100 g Reismehl		7,4	0,8	77	353
500 cem Miles		17	18	25	341
30 g Zucker			-	28,8	118
		24,4	18,8	130,8	812

* 52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man fochendes Wasser darübers und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 ccm Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Nr. 42.

Man kann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

		(fiweiß	Fett	Rohlenhudr.	Calor.
100 g Reis		7,8	0,7	76	352
500 cem Mild		17	18	25	341
30 g Zucter			-	28,8	118
	_	24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zuder, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Fleisch effen.

		(Firveiß	Fett	Roblenbydr.	Calor.
100 g Reis		7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch		17	18	25	341
		24,8	18,7	101	693

und zulest 20 g Bacpulver (Pionier-Bacpulver, Stollwerch), das jedoch feiner Staub ohne Bröckhen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekommt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Berechnung, da ungefähr ½ verdunstet, bezw. in der Form zurückleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Ofen, in dem er $1-1\frac{1}{2}$ Stunden bäckt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Papier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Ruchen wiegt 700 g.

			Giweiß	Gett	Rohlenhydr.	Calor.
150 g Butter			1,2	112		1042
100 g Zucker					96	394
			25	2,5	192,5	925
4 Eier			24	20	_	284
125 ccm Milch			4,3	4,5	6,3	85
20 g Weckmehl		•	1,7	0,2	15,4	72
	•		56,2	139,2	310,2	2802

Der Einfachheit halber wird anderes Gebäck, das in den Diäten angegeben ist, gleich diesem Ruchen verrechnet.

49. Nudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa messerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Rudelkucken trocknen, schneibet ihn in schmale Streisen und läßt diese in Salzwasser aufstochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelausen ist, in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topfes gut vertheilt, und richtet sie an

				Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
90 g	Mehl			9,4	1	69,3	332
1 Ei				6	5		71
10 g	Butter			0,1	8,3		78
			 _	15,5	14,3	69,3	481

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm **Milch mit** 15 g Zucker und nach Geschmack etwas Lanille oder abgeriebener Citronenschale gut weich und steif und formt daraus längliche Klöse (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

	Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
50 g Reis	 3,9	0,3	38	176
250 ccm Milch.	 8,5	9	12,5	170
15 g Zucker	 		14,4	5 9
8 g Butter	 	6,5		60
_	12,4	15,8	64,9	465

* 51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

		(Fineif:	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Reismehl		7,4	0,8	77	353
500 ccm Milch		17	18	25	341
30 g Zucker				28,8	118
		24,4	18,8	130,8	812

* 52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man fochendes Wasser darüber- und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 com Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Rr. 42.

Man fann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

		(Fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Reis		7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch		17	18	25	341
30 g Zucker				28,8	118
		24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zucker, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Fleisch effen.

		(řiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
100 g Reis		7,8	0,7	76	352	
500 ccm Milch		17	18	25	341	
	_	 24.8	18.7	101	693	

53. Reispudding.

Man brüht 40 g Reis einige Male mit heißem Wasser ab. Dann läßt man ihn in etwas Wasser aufquellen und mit 125 ccm Milch, 15 g Butter, 20 g Zucker, etwas Vanille vollends weich kochen. Sodann nimmt man ihn vom Herd, mischt einen Sidotter und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Siweiß darunter. Man bäckt den Pudding etwa 20 Minuten lang, bis er schön hells bräunlich ist.

		Eiweig	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
40 g Reis		3,1	0,3	30,5	140	
15 g Butter .		0,1	12,4	_	116	
20 g Zucker .				19,2	79	
1 &i		6	5		71	
125 ccm Milch		4,2	4,5	6,2	85	
	_	13,4	22,2	55,9	491	_

54. Rifotto.

Man röstet 100 g sauber belesenen Reis in 12 g frischer Butter gelb, gibt 500 com Fleischbrühe bazu, streut 8 g geriebenen trocenen Schweizerkäse oder Parmesankäse barein und läßt den Reis langsam gar und beinahe trocen kochen. Nach Geschmack füge man Salz und Muskatnuß zu.

ŭ	Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	. 7,8	0,8	76,4	353
12 g frische Butter	. 0,1	9,9		92
8 g trockener Käse.	3,2	0,8	_	20
	11,1	11,5	76,4	465

*55. Röftbrod.

Milchbrod oder Weißbrod fann auf zwei Arten geröftet werden: auf der Herdplatte oder im Backofen. Die erste Art hat den Vortheil, daß man das Brod sieht, also nicht vergißt und verbrennen läßt; doch wird es außen leicht dunkel und zu hart, ohne durchgeröstet zu sein. Im Vackosen wird es durch und durch gleichmäßig geröstet und läßt sich ganz fein zerbeißen. Mürbe, nicht zu großlöcherige Brödchen sind nach dem Rösten gewöhnlich leichter zu zerkauen.

Giweiß Fett Kohlenhydr. Calor. 10 g Röftbrod . . . 0,8 0,1 7,7 36

56. Spagen.

Man mengt 125 g Mehl, 100 ccm Milch und 1 Ei zu einem glatten Teig, streicht ihn auf einem Brett etwa ½ cm dick ausseinander und schabt von da herunter schmale Streischen in Salzwasser. Benn man den Teig breit abstreift, werden die Spazen zu dick und bleiben ungar; man thue nie zu viel auf einmal in den Topf, da sie sonst klebrig werden, sondern schöpfe immer eine Portion heraus in einen Seiher. Wenn der ganze Teig auf diese Weise aufgebraucht ist, thue man die Spazen in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, schüttle sie tüchtig um und richte sie an.

		Giweiß	Fett	Roblenbydr.	Calor.
125 g Mehl		12,5	1,2	90	4 33
100 ccm Mild).		3,4	3,6	5	68
1 Ei		6	5		71
10 g Butter		0,1	8,3		78
	-	22,0	18,1	95	650

** 57. Tapiocabrei.

a) Man bringt 500 ccm Milch mit 30 g Zuder zum Rochen, läßt 40 g Tapioca einlaufen und langsam dick kochen.

		(Fiweiß	Fett	Roblenbydr.	Galor.
500 cem Mild		17	18	25	341
40 g Tapioca .		0,2		34,2	141
30 g Zucker .				28,8	118
	-	 17,2	18	88,0	600

b) Derfelbe Brei fann ohne Zucker mit etwas Salz zum Fleisch aegeben werden und hat dann 482 Calorieen.

*58. a) Banillefance.

20 g Mehl werden mit 250 ccm Milch forgfältig und glatt zerrührt, mit 20 g Zucker gefüßt und auf dem Feuer weitergerührt, bis die Sauce sich verdickt und anfängt zu kochen. Man kocht ein Stückhen Banille mit.

		Giweig	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
20 g Mehl .		2,0	0,2	14,4	69	
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170	
20 g Zucker .		-		19,2	7 9	
		 10,5	9,2	46,1	318	_

b) Diefelbe mit Eigelb.

Man kocht nach dem vorstehenden Recept eine Banillesauce und rührt bei dem Anrichten 2 Sigelb darunter.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl		2	0,2	14,4	69
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170
20 g Zucker .		_		19,2	79
2 Eigelb		6	10	_	118
	 	16,5	19,2	46,1	436

Wem die Sauce mit 20 g Mehl zu dick ist, besonders die unter b, der nehme nur 10 g Mehl und berechne dementsprechend.

59. Banilleftangen.

Man schlägt 4 ganze Gier ½ Stunde lang mit 200 g gestroßenem Zucker und ziemlich reichlich Banille, rührt noch 200 g Mehl gut darunter und setzt den Teig halbkaffeelöffelweise in die längs-laufenden Riefen eines mit zerlassener Butter bepinselten Bellbacksbleches, nicht zu dicht, da er sonst zusammenläuft und aneinander bäckt. Um dies überhaupt zu verhüten, läßt man den fertigen Teig noch etwa ¼ Stunde stehen, damit er steifer wird, und wenn er das ist, kann man ihn in Ermangelung eines Bellbleches auch in Plägchenform auf einem gewöhnlichen Backblech backen. Der Ofen muß sehr heiß sein. — Die auf das Blech gebrachte Buttermenge ist so gering, daß die Banillestangen kaum etwas davon annehmen; eine Berechnung fällt daher fort.

		Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Galor.	
4 Gier		24	20		284	
200 g Zucker				192	787	
200 g Mehl		21	2,2	140	660	
		 45	22,2	332	1731	-

60. Bedpudding.

50 g Weck werden zerbröckelt, mit 80 ccm kochender Milch übers gossen, mit etwas Zimmet und 15 g Zucker gewürzt und mit 15 g Butter auf dem Feuer ganz fein zerrührt. Bom Herd genommen gibt man der Masse 1 Eigelb zu und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Im Osen gelb backen und sofort in der Form anrichten

		(Finveiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
50 g Weck .		3,2	0,2	30	138
80 ccm Milch		2,7	2,9	4	54
15 g Butter .			12,4		116
15 g Zucker .				14,4	59
1 Ei		6	5		71
	_	 12,0	20,5	48,4	438

* 61. Zwiebad.

Die Zwieback sollen nicht zu fett, sehr poros und gleichmäßig burchgeröstet sein; sie müssen beim Rauen sich leicht zu feinem Staub zermalmen lassen. Man muß sie, damit sie ihre mürbe Sprödigkeit bewahren, die durch Anziehen von Feuchtigkeit verloren ginge, in Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel (Cakes-Büchsen) aufbewahren. Es ist in den Diätordnungen immer 1 Zwieback à 10 g gerechnet. Wenn die Stücke merklich davon abweichen, muß man sie wiegen und die erforderliche Gesammtmenge nehmen.

				(*iwerg	Gett	Roulenhydr.	Galor.
1	Bwiebact	à	10 g	1.2	0.7	6,9	40

IV. Eierspeifen.

3m Allgemeinen.

Diese Speisen eignen sich in erster Linie für Kranke mit Hypersacidität (Nebersäuerung). Kranke mit verringerter oder fehlender Salzsäure mussen Salzsäure dazu nehmen.

* 62. Gier.

Weich gesotten: Man legt das Ei in kochendes Wasser und läßt es 2—3 Minuten kochen. Sinc ebenso leicht verdauliche Abswechslung bietet das Ei

hart und gerieben: Das Gi wird in fochendes Waffer gelegt und 10 Minuten lang gefocht. Wieder erfaltet, reibt man das Giweiß

oder das ganze Si, am bequemften, indem man das Reibeisen umgekehrt, b. h. die rauhe Seite nach unten, hält, das Si in der hohlen Sand dagegen reibt, so daß das Reibsel auf der Innenseite liegen bleibt.

					Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb					3	5		59
1 Eiweiß					3		_	12
1 ganzes C	ži			•	6	5		71

+63. Gierhaber.

Unter 350 g Mehl rührt man nach und nach 5 Sier und 250 com Milch, daß es einen glatten Teig gibt, und würzt diesen mit Salz. Man schöpft davon in heiße Butter und bäckt Pfannkuchen, zerschneidet diese in der Pfanne zu kleinen Stücken, die man noch ein Weilchen rösten läßt. Auf diese Art wird der ganze Teig aufgebraucht und der fertige Sierhaber dis zu dem Anzrichten, was gleich nach dem Backen zu geschehen hat, recht warm gestellt.

Im Ganzen nimmt man 150 g Schmelzbutter. Gewicht ber fertigen Speise ca. 1000 g.

		Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
350 g Mehl .		35	3,5	252	1209
5 Gier		30	25		355
250 ccm Milch		8,5	9	12,5	170
120 g Fett .			120		1116
		73,5	157,5	264,5	2850

64. Grieseierflöse.

Man nimmt dazu 150 ccm Milch, 100 ccm Waffer, 60 g Gries, 2 Gier, 10 g frische Butter und bereitet die Klöse sonst ganz wie die "ausgeschöpften Griesklöse", Recept Nr. 40.

			Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
150 cem Milch			5,1	5,4	7,5	102
60 g Gries .			6,2	0,2	45,6	214
2 Gier			12	10		142
10 g Butter.			0,1	8,3		7 8
5 g Wedmehl		٠.	0,4		4	18
			23,8	23,9	57,1	554

65. Omelette.

a) 3 Gier werden mit 20 g Mehl, 40 ccm Milch und etwas Salz verrührt und in 15 g heißer, frischer Butter auf beiden Seiten gebacken. Während des Backens wird ein gut schließender Deckel auf den Topf gelegt, und in eben diesem selben Topf bringt man die Omelette auch zugedeckt zu Tisch. Sie wird dadurch lockerer und leichter verdaulich.

Nach Geschmack kann man 30 g fein gehackten ober burch bie Maschine gedrehten Schinken unter den Teig mischen.

		(Firveiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
3 Eier		18	15		213
20 g Mehl .		2	0,2	14,4	69
40 ccm Milch		1,3	1,4	2	27
10 g Butter .			8,3		78
30 g Schinken		6,4	1,6		41
		 27,8	26,5	16,4	428

b) Diefelbe Omelette aus 2 Giern, 20 g Mehl, 40 com Milch. 30 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

c) Dieselbe Omelette aus 2 Giern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch, 50 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

(Firveiß	Fett	Rohlenhnbr.	Calor.
26	22,5	16,4	384

66. Omelette soufflée.

Man zerrührt gründlich 2 Sigelb mit 10 g gestoßenem Zucker (um die Omelette besonders locker zu machen, rühre man ½ Stunde lang!) und schlägt 2 Siweiß zu Schnee. Beides vermischt backe man in 15 g heißer, frischer Butter nur auf einer Seite ungefähr 5 Misnuten lang (ohne zuzudecken) und richte gleich an

		(riweiß	Fett	Roblenbydr.	Calor.
2 Eier			12	10		142
10 g Zucker.					9,6	39
10 g Butter			0,1	8,3		78
	-		12,1	18,3	9,6	259

67. Plattenmns.

a) 2 Gier werden mit 250 com Milch und etwas Banille gut zerschlagen, mit 50 g Zuder gefüßt, in kochendes Basser gestellt und in diesem im Bacosen gekocht, bis die Ereme fest geworden ist.

	Gimeis	Feit	Rohlenbybr.	Calor.
250 ccm Milch	. 8,5	9	12,5	170
2 Gier	. 12	10		142
50 g Zuder			48	197
	20,5	19	60,5	509

b) Dasielbe aus 2 Giern, 250 ccm Milch und 30 g Zuder.

	Gimeis	Fett	Roblenbudr.	Calor.
Milch und Gier	20,5	19	12,5	312
30 g Zucker	. –		28,8	118
	20.5	19	41.3	430

68. Rühreier.

a) Man zerrührt 2 Gier mit 30 ccm Milch, etwas Salz und Muskatnuß und setzt fie mit 5 g Butter auf's Feuer. Da rührt man fie so lange, bis sie die gewünschte Festigkeit erhalten haben.

		Gimeiß	ivell	Roblenbubr.	Calor.
2 Eier		12	10	_	142
5 g Butter .			4,1		38
30 cem Milch		1	1,1	1,5	20
		13	15.2	1.5	200

b) Dasielbe aus 3 Eiern, 30 ccm Milch und 5 g Butter.

			(riveii	irett	Roblenbrdr.	Galor.	
Butter	Butter und Milo	Milch		1 5,2		1,5	58	
3 Eier				18	15		213	
				19	20,2	1,5	271	_

c) Dasielbe aus 2 Giern und 30 ccm Milch.

			Gimeiß	Gett	Roblenbudr.	Galor.
2 Gier.			12	10	_	142
30 ccm			1	1,1	1,5	20
			13	11.1	1.5	162

d) Dasselbe aus 3 Giern und 30 ccm Milch.

			(Fiweiß	Fett	Roblenbudr.	Calor.	
3 Eier			18	15		213	
30 ccm Mild	b .		1	1,1	1,5	20	
			19	16.1	1.5	233	

69. Schneeballe in Banillefauce.

Man stellt 450 ccm Mild mit 100 g Zuder und einem Studden gespaltener Banille, nach Belieben auch etwas Zimmet, zum Feuer und läßt fie langsam zum Rochen tommen, damit die Banille gut ausgieht. Ingwischen gerrührt man 5 Eigelb mit 50 ccm Milch und schlägt 5 Giweiß zu ganz steifem Schnee. Wenn die Milch kocht, schöpft man mit einem Löffel, den man zuvor immer in diese eintaucht, etwa eigroße Gierschneeballe hinein, bis die Oberfläche, nicht Dann dect man die Schuffel zu, läßt die zu dicht, bedeckt ift. Schneebälle 1-2 Minuten fochen, wendet fie und focht fie noch einmal ebenfo lana. Run werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in eine tiefe Schuffel bergartig aufeinander gelegt. Wenn der ganze Schnee auf diefe Weife aufgebraucht ift, läßt man die zerrührten Eigelb langfam in die kochende Milch einlaufen und die Sauce unter beständigem Rühren eben noch ein= mal zum Rochen kommen. Dann nimmt man fie vom Feuer und gießt fie, nachdem man fie noch eine Weile gerührt hat, über die Schneeballe, ftellt das Wanze ins Kalte und bringt es erft völlig erfaltet zu Tisch.

Gewicht etwa 600 g.

		(Fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milth		17	18	25	340
100 g Zuder .			-	96	394
5 Gier		30	25		355
		47	4:3	121	1089

70. Spanifcher Bind.

Man stößt 80 g Zucker mit etwas Lanille ganz sein, schlägt 4 Giweiß so steif zu Schnee, daß man ihn schneiden kann, und mischt dann durch Schlagen langsam den Zucker darunter. Nun setzt man mit einem Kaffeelöffel Häuschen auf ein ganz dünn mit zerlassener Butter oder mit Bachs bestrichenes Blech und backt sie bei gelinder Hige.

		-	(Fiweiß	Fett	Mohlenhydr.	Galor.	
80 g Zucker				_	76,8	315	
4 Eiweiß .			12			49	
	-		12		76,8	364	_

Dasselbe mit 250 g Zucker würde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 cem Milch mit 30 g Zucker zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebacken kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

			Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
30 g Wehl .			3	0,3	21,6	104
30 g Zucker .					28,8	118
20 g Butter .				16,4		153
2 Gier				10		142
100 ccm Milch		•	3,4	3,6	5	68
			18,6	30,3	55,4	585

72. Weinsauce.

Man zerrührt 1 Sigelb mit 20 g gestoßenem Zucker, gibt 10 g Mehl bazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genossen.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
1 Gigelb		3	5		59
10 g Mehl .		1	0,1	7,2	35
20 g Zucker.		-	_	19,2	79
	_	4	5.1	26.4	173

73. Gefchlagene Beinfauce.

Man schlägt 250 ccm Wein, 1 Ei, 15 g Zucker und etwas Banille oder Orangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

				Giweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Ei				6	5		71
15 g	Zucker					14,4	59
		•		6	5	14,4	130

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Siweiß zugefügt werden, wosür dann 3 geweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Abfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepsel werden mit 20 g Zucker, 60 ccm Wasser und nach Belieben etwas Zimmet und Orangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr fein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel falt gestellt.

Der Brei wiegt erfaltet 200 g.

		Giweiß	Sett	Moblenhudr.	Calor.	
200 g Nepfel		0,8		15,4	66	
20 g Zuder.				20	82	
		0.8		35.4	148	-

Macht man den Apfelbrei aus getrockneten Aepfeln, so nimmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 com Wasser und 20 g Zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Venn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersfetzung über Obst. Aehnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprifosen, Pfirsichen u. dergl. Compott versertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieb getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgsältig zu entsernen; letztere sinden sich vornehmlich bei Aprifosen, darauf achte man

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Ur. 80.

76. Grüner Erbfenbrci.

Man schüttet den Inhalt einer 1/2 1=Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstwerständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf 1/2 l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
420 g Erbsen		22,3	2,1	46,2	300
15 g Butter		0,1	12,4	_	116
		22.4	14.5	46.2	416

77. Erbfeumehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

78. Rartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichs gekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter sein zerstoßen und mit 50 g Milch noch einmal aufsgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des fertigen Breis beträgt 200 g.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln		2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter			8,2		76
50 g Milch		1,7	1,8	2,5	34
-		4,4	10,3	33,4	251

79. Raftanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Feuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gefocht 350 g.

		(fiveif	Sett	Rohlenhydr.	Galor.
250 g Rastanien		13,75	3,5	96	483
50 g Butter .		0.45	41,5		389
		14,20	45,0	96	872

80. Leguminofenbrei.

Man bringt 250 com Fleischbrühe zum Kochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlaufen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1, Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

			(finveiß	Tett	Mohlenhydr.	Gator.	
32 g	Leguminose .		. 7	0.3	20,1	114	
10 g	Butter		. 0,1	8,3		78	
		•	7.1	8.6	20,1	192	•

81. Linfenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Ur. 80.

82. Meerrettig.

Derfelbe wird zubereitet, wie in jeder Rüche, und sehr lange gekocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit ber üblichen Sauce genießen, indem sie Köpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Bers dammgstranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweiselhaft und ein Bersuch nur mit großer Borsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welfen Blättern und alzu harten Mippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Maschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Butter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel sein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Mehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 ccm Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
200 g Spinat		5,0	1,0	8,6	65	
10 g Butter			8,3		7≍	
2 g Mehl		0,2	****	1,5	7	
	_	 5,3	9,3	10,1	150	-

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Mischencao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 com Misch, gibt 10 g Zucker bazu und läßt das Ganze einmal aufsfochen.

Der Cacao wird durch ein Sieb angerichtet.

		Giveiß	Gett	Mohlenhydr.	Cator.
10 g Cacao		1,4	4,6	1,8	56
10 g Zuder				9,6	39
250 ccm Mild) .		8,5	9	12,5	170
		9,9	13,6	23,9	265

b) Milch=Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 com Milch und 125 com Basser und richte sich sonst nach a.

		Gimeis	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
10 g Cacao .		1,4	4,6	1,8	56	
10 g Zuder .		_		9,6	39	
125 ccm Mitch		4,2	4,5	6,2	85	
		5,6	9,1	17,6	180	_

c) Rahm=Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zuder, 125 ccm Rahm und 125 ccm Lasser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Rachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

		Giweiß	Tett	Roblenbydr.	Calor.
10 g Cacao		1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker				9,6	39
125 ccm Rahm (10 °	/º)	4,5	12,5	5	155
_		5,9	17,1	16,4	250

d) Waffercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 com Wasser, fügt 15 g Mildzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (ober 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Mildzucker) hinzu und läßt das Ganze tüchtig aufkochen.

Beim Unrichten fann man 1 Sigeth zufügen.

20 g Gacao				Giweiß 2,8	7ett 9,2	Rohlenhydr. 3,6	6ator. 112
25 g Zuder				-	•	24	98
1 Eigelb .			 	2,8 3	9,2	27,6	210 59
1 Cigare .	•	•	 	5,8	14,2	27,6	$\frac{-2}{69}$

Mit nur 20 g Zuder hat der Cacao 4,8 Rohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Waffer.

30 com Cognac und 100 com Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirich: und Zwetschen: wasser geht.

87. Coguac mit Eigelb.

Man löst 5 g Zucker in 20 com Wasser und mischt das nebit 20 com Cognac unter 2 zerschlagene Gigelb. Wie unter Nr. 86.

			Gimein	Nett	nehlenhydr.	Galor.
5 g Zucter					4,8	20
2 Eigelb .			6	10		118
		 -	6	10	4.8	$\tilde{1}38$

88. Eineifmaffer.

Man schlägt 1 Ciweiß mit 100 cem (für Magenerweiterung) bis 200 cem Wasser zu Schaum.

				(fiveif;	Fett	Kellenbydr.	Gator.
1	Eiweiß.			23			12

67. Plattenmus.

a) 2 Gier werden mit 250 com Milch und etwas Banille gut zerschlagen, mit 50 g Zucker gefüßt, in kochendes Wasser gestellt und in diesem im Backofen gekocht, bis die Ereme fest geworden ist.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
250 ccm Milch		 8,5	9	12,5	170
2 Eier		 12	10		142
50 g Zucker	•	 _	_	48	197
	_	20,5	19	60,5	509

b) Dasselbe aus 2 Eiern, 250 ccm Milch und 30 g Zucker.

	Giweiß	Tett	Kohlenhydr.	Calor.
Milch und Eier	20,5	19	12,5	312
30 g Zucker		_	28,8	118
	20,5	19	41,3	430

68. Rühreier.

a) Man zerrührt 2 Gier mit 30 com Milch, etwas Salz und Muskatnuß und setzt sie mit 5 g Butter auf's Feuer. Da rührt man sie so lange, bis sie die gewünschte Festigkeit erhalten haben.

		Fiveig	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier		12	10		142
5 g Butter .		_	4,1		38
30 ccm Milch		1	1,1	1,5	20
		13	15,2	1,5	200

b) Dasselbe aus 3 Giern, 30 ccm Mild und 5 g Butter.

				(Fiweiß	rett	Kohlenhydr.	Calor.	
Butter	und	Mil	(ď)		1	5,2	1,5	58	
3 Eier			•		18	15		213	
					19	20.2	1.5	271	_

c) Dasselbe aus 2 Giern und 30 com Milch.

			Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
2 Gier .			12	10		142
30 ccm			1	1,1	1,5	20
			13	11,1	1,5	162

d) Dasselbe aus 3 Giern und 30 ccm Milch.

		(Fiweiß	Wett	Roblenhydr.	Calor.
3 Gier		18	15		213
30 ccm Milch		1	1,1	1,5	20
		19	16.1	1.5	233

69. Schneeballe in Banillesauce.

Man stellt 450 com Mild mit 100 g Zuder und einem Studden gespaltener Banille, nach Belieben auch etwas Zimmet, zum Feuer und läßt fie langfam zum Rochen kommen, damit die Banille aut auszieht. Inzwischen zerrührt man 5 Gigelb mit 50 com Milch und schlägt 5 Giweiß zu ganz steifem Schnee. Wenn die Milch focht. schöpft man mit einem Löffel, den man zuvor immer in diese ein= taucht, etwa eigroße Gierschneeballe hinein, bis die Oberfläche, nicht ju bicht, bedeckt ift. Dann deckt man die Schuffel ju, läßt die Schneeballe 1-2 Minuten fochen, wendet sie und focht sie noch einmal ebenfo lang. Run werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in eine tiefe Schuffel bergartig aufeinander Wenn der ganze Schnee auf diefe Weise aufgebraucht ift, läßt man die zerrührten Sigelb langfam in die fochende Milch einlaufen und die Sauce unter beständigem Rühren eben noch ein= mal zum Rochen kommen. Dann nimmt man sie vom Feuer und gieft sie, nachdem man sie noch eine Weile gerührt hat, über die Schneeballe, stellt das Gange ins Kalte und bringt es erft völlig erfaltet zu Tisch.

Gewicht etwa 600 g.

	(fiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milth .	. 17	18	25	340
100 g Zuder		_	96	394
5 Gier	. 30	25		355
	47	43	121	1089

70. Spanischer Wind.

Man stößt 80 g Zucker mit etwas Banille ganz fein, schlägt 4 Eiweiß so steif zu Schnee, daß man ihn schneiden kann, und mischt dann durch Schlagen langsam den Zucker darunter. Nun sest man mit einem Kaffeelöffel Häuschen auf ein ganz dünn mit zerlassener Butter oder mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei gelinder Hige.

			(ř iweiß	Gett	Mohlenhydr.	Calor.	
80 g Zucker				_	76,8	315	
4 Eiweiß .			12			49	
			12		76,8	364	-

Dasselbe mit 250 g Zuder wurde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 com Milch mit 30 g Zuder zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Teuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Dien ungefähr 34 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebaden kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

			Gimeis	Gett	Roblenbybr.	Calor
30 g Mehl			3	0.3	21,6	104
30 g Zucker				_	28,8	118
20 g Butter			0,2	16,4		153
2 Gier				10	_	142
100 ccm Mil	ďŋ		3,4	3,6	5	68
			18,6	30,3	55,4	585

72. Beinfauce.

Man zerrührt 1 Eigelb mit 20 g gestoßenem Zuder, gibt 10 g Mehl bazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genoffen.

		Gimeig	Fett	Roblenbnbr.	Calor.
1 Eigelb		3	5		59
10 g Mebl .		1	0,1	7,2	35
20 g Zucker.			_	19,2	79
	_	4	5,1	26,4	173

73. Geichlagene Beinfauee.

Man ichlägt 250 ccm Wein, 1 Ei, 15 g Zuder und etwas Banille oder Trangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

				Giweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Ei				6	5	_	71
15 g	Zucker					14,4	59
		•	 	Ü	5	14,4	130

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Siweiß zugefügt werden, wosür dann 3 g Siweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Apfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepsel werden mit 20 g Zucker, 60 ccm Wasser und nach Belieben etwas Zimmet und Orangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr fein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel falt gestellt.

Der Brei wiegt erfaltet 200 g.

		Giweiß	Sett	Moblenbydr.	Galor.	
200 g Nepfel		0,8		15,4	66	
20 g Zuder.				20	82	
		0.8		35.4	148	_

Macht man den Apfelbrei aus getrockneten Aepfeln, so ninmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 com Wasser und 20 g Zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Wenn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersjehung über Obst. Achnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprikosen, Pfirsichen u. dergl. Compott versertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieb getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgfältig zu entsernen; letztere sinden sich vornehmlich bei Aprikosen, darauf achte man

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

76. Grüner Erbfenbrci.

Man schüttet den Inhalt einer 1/2 1= Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstwerständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf $\frac{1}{2}$ l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

		Gimeig	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
420 g Erbsen		22,3	2,1	46,2	30 0	
15 g Butter .		0,1	12,4		116	
		22,4	14,5	46,2	416	•

77. Erbjeumehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

78. Rartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichs gekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter sein zerstößen und mit 50 g Milch noch einmal aufsgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des sertigen Breis beträgt 200 g.

		(Finveiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln		2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter			8,2		76
50 g Milch		1,7	1,8	2,5	3 4
-		4,4	10,3	33,4	251

79. Raftanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Teuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gefocht 350 g.

		(řiweij:	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
250 g Raftanien		13,75	3,5	96	483
50 g Butter .		0.45	41,5		389
		14,20	45,0	96	872

80. Leguminofenbrei.

Man bringt 250 com Fleischbrühe zum Kochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlaufen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1 i Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

			Giweiß	Tett	Roblenbydr.	Galor.	
32 g	Leguminoje		7	0,3	20,1	114	
10 g	Butter		0,1	8,3		78	
		 	7,1	8,6	20,1	192	_

81. Linfenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Ur. 80.

82. Meerrettig.

Derselbe wird zubereitet, wie in jeder Rüche, und sehr lange gekocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit der üblichen Sauce genießen, indem sie Köpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Bers dammgsfranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweiselhaft und ein Bersuch nur mit großer Borsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welfen Rlättern und alzu harten Rippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Maschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Rutter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel sein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Mehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 ccm Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

		Giweiß	Tett	Roblenhydr.	Calor.
200 g Spinat		5,0	1,0	8,6	65
10 g Butter		0,1	8,3		7∺
2 g Mehl		0,2		1,5	7
	_	5,3	9,3	10,1	150

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Milcheacao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 com Milch, gibt 10 g Zuder dazu und läßt das Ganze einmal aufs fochen.

Der Cacao wird durch ein Sieb angerichtet.

		Gimeiß	Fett	Mohlenbydr.	Calor.
10 g Cacao		1,4	4,6	1,8	56
10 g Buder				9,6	39
250 ccm Mildy .		8,5	9	12,5	170
		9,9	13,6	23,9	265

b) Milch=Waffercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 com Milch und 125 com Waffer und richte sich sonst nach a.

		(fimeif)	Fett	Rohlenbydr.	Calor.
10 g Cacao .		1,4	4,6	1,8	56
10 g Zuder .		_		9,6	39
125 ccm Mildy		4,2	4,5	6,2	85
		5,6	9,1	17,6	180

c) Rahm=Waffercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zuder, 125 ccm Rahm und 125 ccm Lasser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Nachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

	Eiweiß	Tett	Rohlenhydr.	Galor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker			9,6	39
125 ccm Rahm (10 %)	4,5	12,5	5	155
	5,9	17,1	16,4	250

d) Waffercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 com Wasser, fügt 15 g Milchzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (ober 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Milchzucker) hinzu und läßt das Ganze tücktig aufkochen.

Beim Unrichten fann man 1 Gigelb zufügen.

			(finveif;	Gett	Mohlenhydr.	Galor.
20 g Cacao			2,8	9,2	3,6	112
25 g Zuder					24	98
			2,8	9,2	27,6	210
1 Eigelb .			3	5		59
			5,8	14,2	27,6	269

Mit nur 20 g Zuder hat der Cacao 4,8 Kohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Waffer.

30 com Cognac und 100 com Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirsch- und Zwetschen- wasser geht.

87. Coguac mit Eigelb.

Man löst 5 g Zuder in 20 com Wasser und mischt das nebst 20 com Cognac unter 2 zerschlagene Sigelb. Wie unter Nr. 86.

			(fineif;	Sett	Mohlenhydr.	Galor.
5 g Zucker					4,8	20
2 Eigelb .			ϵ	10	_	118
		 -	6	10	4.8	138

88. Eiweißwaffer.

Man schlägt 1 Ciweiß mit 100 ccm (für Magenerweiterung) bis 200 ccm Wasser zu Schaum.

				(Firveif;	Fett	Roblenbydr.	Calor.
1	Eiweiß			3			12

89. Berftenwaffer.

2 Eflöffel ungeschälte Gerste werden mit 1000 ccm kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und zum Kochen gebracht; von da ab läßt man das Gerstenwasser noch ½ Stunde kochen. 41 Calorieen aus ca. 10 g Kohlenhydraten mit wenig Eiweiß.

90. Seidelbeerabkochung.

Frische oder getrocknete Heibelbecren werden mit kaltem Waffer übergoffen und mindestens 2 Stunden unter häufigem Umrühren zu dünner Sprupconsistenz eingekocht, abgeseiht und ausgepreßt. Un kühlem Ort aufzubewahren.

91. Refir.

Kefir kann man zubereiten, indem man mit einigen Kefirkörnern (aus der Apotheke) oder mit 2 Eßlöffeln Sauermilch (A. Levy) nicht ganz 1 l abgekochte und wieder erkaltete Milch in einer Literflasche in mäßiger Wärme (20—24° C.) hinstellt. Alle 2—3 Stunden schüttelt man sie um, und sobald man merkt, daß die gerinnende Milch an der Wand hängen bleibt, stellt man die Mischung kalt, bezw. in Eis. Nach 24 die höchstens 48 Stunden trinkt man den Kesir.

Von anderer Seite wird auch empfohlen, statt der Sauersmilch 20—25 ccm frische Buttermilch und 10—12 g Milchzucker zuszufügen. Die Berechnung ändert sich um das, was der Milchzucker enthält.

Bei Leuten mit Verstopfung oder wenigstens nicht ausgesprochener Neigung zu Diarrhöe kann auch gewöhnliche Sauermilch (bicke Milch) gegeben werden, die berechnet wird wie Kesir, noch mehr Vuttermilch, die in folgender Weise sich berechnet:

Giveiß Het Kohlenhydr. Calor. 100 ccm Buttermilch . 4,5 0,9 3,7 42

92. Milch

wird so frisch wie möglich abgekocht, rasch gekühlt und im Kalten aufbewahrt. Man genießt sie nach Geschmack kalt ober warm, bei sehr empfindlichem Magen nur lauwarm mit geröstetem Weck. Es empfiehlt sich, diesen nicht einzutauchen, sondern trocken sein zu zerskauen. Das hat den Zweck, ihn mit dem Speichel zu vermischen, der verdauen hilft.

Als Milchsuppe (Milchbrodsuppe) kann die Milch noch heiß ansgewandt werden, indem man sie nach Geschmack falzt und die nöthige Menge Röstbrod dazu kaut, während man die Milch mit dem Löffel ist. Bergl. Diät VI., Samstag.

Weniger Empfindliche können auch das Röstbrod in die gesalzene Milch einbrocken.

Die Berechnung der Milch siehe Nährstoffe S. 57.

Wo eine Milch von einer für Magenkranke geeigneten Besichaffenheit nicht zu haben ist, da empsehlen sich als Ersat die vorzügliche sterilisirte Milch von Löfflund in Stuttgart, wie ebensolche und das sterilisirte Milchpulver von Drenckhan in Stendorf bei Kasseesdorf (Holstein).

93. Rahmmifdung.

Für die Rahmmischung verwendet man möglichst frischen, event. eisgekühlten Rahm, der entweder von gefühlter Wilch nach 2 Stunden abgehoben oder von frischer Wilch durch Centrisugiren gewonnen war. Der abgehobene Rahm wird ungefähr $10\,\%$, der Centrisugensrahm $20-25\,\%$ Fett enthalten, was bei dem betreffenden Liefesranten zu erstragen und bei der Berechnung entsprechend zu verswenden ist.

Man mischt 125 ccm Rahm a) mit 125 ccm Wasser, worin 6 g Milchzucker aufgelöst sind, b) mit 250 ccm Wasser, worin 12 g Milchzucker aufgelöst sind.

Die fertige Mischung wird aufgefocht und sosort warm genossen oder wieder rasch abgefühlt und kalt aufbewahrt. Sie kann kühl oder warm genossen werden, dazu 20 g Röstbrod oder event. 2 Zwiedack. Dasselbe mit 250 g Zucker würde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebacken kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

			Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
30 g Mehl .			3	0,3	21,6	104
30 g Zucker .					28,8	118
20 g Butter .			0,2	16,4		153
2 Gier				10		142
100 ccm Milch		•	3,4	3,6	5	68
			18,6	30,3	55,4	585

72. Beinfauce.

Man zerrührt 1 Eigelb mit 20 g gestoßenem Zucker, gibt 10 g Mehl dazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genossen.

		Giweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb		3	5		59
10 g Mehl .		1	0,1	7,2	35
20 g Zucker.				19,2	79
		4	5,1	26,4	173

73. Gefchlagene Beinfauce.

Man schlägt 250 com Wein, 1 Gi, 15 g Zucker und etwas Banille oder Orangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

				Giweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.	
1 Ei				6	5		71	
15 g	Zucker					14,4	59	
		•		Ü	5	14,4	130	

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Eiweiß zugefügt werden, wofür dann 3 ge Eiweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Apfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepsel werden mit 20 g Zucker, 60 com Basser und nach Belieben etwas Zimmet und Drangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr sein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel falt gestellt.

Der Brei wiegt erfaltet 200 g.

		(vincin	wett	Moblenbudr.	Calor.
200 g Nepfel		0,8	_	15,4	66
20 g Zuder.				20	82
		0.8		35.4	148

Macht man den Apfelbrei aus getrochneten Aepfeln, so nimmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 com Wasier und 20 g zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Benn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersjehung über Obst. Achnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprifosen, Pfirsichen u. dergl. Compott versertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieh getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgsältig zu entfernen; letztere sinden sich vornehmlich bei Aprisosen, darauf achte man.

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

76. Grüner Erbfenbrci.

Man schüttet den Inhalt einer 1/2 le Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstwerständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf $\frac{1}{2}$ l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

		Eiweiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
420 g Erbsen		22,3	2,1	46,2	300
15 g Butter .		0,1	12,4	_	116
		22,4	14,5	46,2	416

77. Erbfeumehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

78. Kartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichsgekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter sein zerstoßen und mit 50 g Milch noch einmal aufsgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des fertigen Breis beträgt 200 g.

	(Firveiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln .	2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter		8,2		76
50 g Milch	1,7	1,8	2,5	34
	4.4	10.3	33,4	251

79. Raftanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Feuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gefocht 350 g.

		(fiveif	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
250 g Raftanien		13,75	3,5	96	483
50 g Butter .		0.45	41,5		389
		14,20	45,0	96	872

80. Leguminofenbrei.

Man bringt 250 com Fleischbrühe zum Rochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlausen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1, Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

			Girveiß	Tett	Mohlenhydr.	Galor.
32 g Legun	tinose .		7	0,3	20,1	114
10 g Butte	r		0.1	8,3		78
		-	7.1	8.6	20.1	192

81. Linfenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linfenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe "Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

82. Meerrettig.

Derfelbe wird zubereitet, wie in jeder Rüche, und sehr lange gefocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit der üblichen Sauce genießen, indem sie Röpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Bersbauungstranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweiselhaft und ein Bersuch nur mit großer Borsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welfen Blättern und allzu harten Rippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Waschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Butter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel sein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Wehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 com Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

(fineif; Wett Rohlenhydr. Calor. 200 g Spinat . . 5,0 1.0 8,6 65 10 g Butter . 7× 0.18,3 1,5 7 2 g Mehl. . . -0.29.3 10,1 150

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Milcheacao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 com Milch, gibt 10 g Zuder dazu und läßt das Ganze einmal aufs fochen.

Der Cacao wird burch ein Sieb angerichtet.

		Einveiß	Gett	Mohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao		1,4	4,6	1,8	56
10 g Zuder				9,6	39
250 cem Mild .		8,5	9	12,5	170
		9,9	13,6	23,9	265

b) Witch=Usaffereacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Bucker, 125 ccm Wilch und 125 ccm Usaffer und richte sich sonst nach a.

		Gimen	Tett	Rohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao .		1,4	4,6	1,8	56
10 g Zuder .				9,6	39
125 ccm Mildy		4,2	4,5	6,2	85
		5,6	9,1	17,6	180

c) Rahm=Usafiercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Rahm und 125 ccm Basser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Nachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

	Ginveiß	Gett	Rohlenhydr.	Galor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker		_	9,6	39
125 ccm Rahm (10 %)	4,5	12,5	5	155
	5,9	17,1	16,4	250

d) Waffercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 com Wasser, fügt 15 g Mildzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (ober 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Mildzucker) hinzu und läßt das Ganze tüchtig aufkochen.

Beim Unrichten fann man 1 Sigeth zufügen.

			(finveif;	Gett	Roblenhydr.	Cafor.
20 g Cacao			2,8	9,2	3,6	112
25 g Zuder				-	24	98
		 	2,8	9,2	27,6	210
1 Eigelb.			3	5		59
			5,8	14,2	27,6	269

Mit nur 20 g Zuder hat der Cacao 4,8 Rohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Waffer.

30 com Cognac und 100 com Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirich: und Zwetschen: wasser geht.

87. Cognac mit Gigelb.

Man löst 5 g Zucker in 20 com Wasser und mischt das nebst 20 com Cognac unter 2 zerschlagene Gigelb. Wie unter Nr. 86.

				Gimeif;	Wett	Mohlenhydr.	Galor.	
5 g Zucter						4,8	20	
2 Eigelb .				ថ	10		118	
		~	-	$\overline{6}$	10	4,8	138	

88. Eiweißwaffer.

Man schlägt 1 Ciweiß mit 100 ccm (für Magenerweiterung) bis 200 ccm Wasser zu Schaum.

89. Berftenwaffer.

2 Exlöffel ungeschälte Gerste werden mit 1000 ccm kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und zum Rochen gebracht; von da ab läßt man das Gerstenwasser noch ½ Stunde kochen. 41 Calorieen aus ca. 10 g Kohlenhydraten mit wenig Eiweiß.

90. Seidelbecrabkochung.

Frische oder getrocknete Heibelbeeren werden mit kaltem Waffer übergoffen und mindestens 2 Stunden unter häufigem Umrühren zu dünner Sprupconsistenz eingekocht, abgeseiht und ausgepreßt. Un kühlem Ort aufzubewahren.

91. Refir.

Kefir kann man zubereiten, indem man mit einigen Kefirkörnern (aus der Apotheke) oder mit 2 Eklöffeln Sauermilch (A. Levy) nicht ganz 1 l abgekochte und wieder erkaltete Milch in einer Literflasche in mäßiger Wärme (20—24° C.) hinstellt. Alle 2—3 Stunden schüttelt man sie um, und sobald man merkt, daß die gerinnende Milch an der Wand hängen bleibt, stellt man die Mischung kalt, bezw. in Sis. Nach 24 die höchstens 48 Stunden trinkt man den Kefir.

Von anderer Seite wird auch empfohlen, statt der Sauersmilch 20--25 ccm frische Buttermilch und 10—12 g Milchzucker zuszufügen. Die Berechnung ändert sich um das, was der Milchzucker enthält.

Bei Leuten mit Verstopfung oder wenigstens nicht ausgesprochener Neigung zu Diarrhöe kann auch gewöhnliche Sauermilch (dicke Milch) gegeben werden, die berechnet wird wie Kefir, noch mehr Vuttermilch, die in folgender Weise sich berechnet:

Giveiß Fett Kohlenhydr, Calor. 100 ccm Buttermilch . 4,5 0,9 3,7 42

92. Milch

wird so frisch wie möglich abgekocht, rasch gekühlt und im Kalten aufbewahrt. Man genießt sie nach Geschmack kalt ober warm, bei sehr empfindlichem Magen nur lauwarm mit geröstetem Beck. Es empfiehlt sich, diesen nicht einzutauchen, sondern trocken sein zu zerskauen. Das hat den Zweck, ihn mit dem Speichel zu vermischen, der verdauen hilft.

Als Milchsuppe (Milchbrodjuppe) kann die Milch noch heiß ansgewandt werden, indem man sie nach Geschmack salzt und die nöthige Menge Röstbrod dazu kaut, während man die Milch mit dem Löffel ißt. Bergl. Diät VI., Samstag.

Weniger Empfindliche können auch das Röstbrod in die gesalzene Milch einbrocken.

Die Berechnung der Milch siehe Rährstoffe S. 57.

Wo eine Milch von einer für Magenkranke geeigneten Beschaffenheit nicht zu haben ist, da empschlen sich als Ersatz die vorzäugliche sterilisierte Milch von Löfflund in Stuttgart, wie ebensoche und das sterilisierte Milchpulver von Drenckhan in Stendorf bei Kassesdorf (Holstein).

93. Rahmmifchung.

Für die Rahmmischung verwendet man möglichst frischen, event. eisgekühlten Rahm, der entweder von gefühlter Milch nach 2 Stunden abgehoben oder von frischer Milch durch Centrisugiren gewonnen war. Der abgehobene Rahm wird ungefähr 10%, der Centrisugensrahm 20-25% Fett enthalten, was bei dem betreffenden Lieferranten zu erfragen und bei der Berechnung entsprechend zu verwenden ist.

Man mischt 125 ccm Rahm a) mit 125 ccm Wasser, worin 6 g Milchzucker aufgelöst sind, b) mit 250 ccm Wasser, worin 12 g Milchzucker aufgelöst sind.

Die fertige Mischung wird aufgekocht und sofort warm genossen oder wieder rasch abgekühlt und kalt aufbewahrt. Sie kann kühl oder warm genossen werden, dazu 20 g Röstbrod oder event. 2 Zwiedack. Der Rahm ist eine vorzügliche Speise für Kranke, denen man Fett in der leichtest verdaulichen Emulsionsform geben will.

			Gimeiß	Fett	Rohlenhydr.	Calor.	
a)	125 ccm Rahm		4,5	12,5	5	155	
	6 g Milchzucker	•			5,7	23	
			4,5	12,5	10,7	178	_
b)	125 ccm Rahm		4,5	12,5	5	155	
	12 g Milchzucker				11,4	46	
			4,5	12,5	16,4	201	

Wenn man Rahm nimmt von 20-25%, stellt sich die Bestechnung entsprechend anders.

Rahmconserven liefern Pizzala in Zwingenberg a. d. Bergstraße und Drenckhan in Stendorf bei Kassedorf (Holstein), ein ähnliches, aus Begetabilien hergestelltes Präparat Hewel u. Beithen in Coln, sterilisirten frischen Rahm Bolle in Berlin; als fertige Rahmmischung kann die Gärtner'sche Fettmilch angesehen werden.

D. Krankengeschichten.

Die Krankengeschichten sollen an der Hand einer Anzahl unserer Beobachtungen die Erscheinungen, das Erkennen, die Behandlungen und den Berlauf der verschiedenartigen Erkrankungen näher beleuchten. Dem Arzt mögen sie einige bestimmtere Anhaltspunkte für sein Handeln, dem Kranken eine gewisse Anleitung darüber bieten, wann und wie es nöthig ist, Hülfe zu suchen, wie danach verständiges und oft beharrliches Fügen in die Nothwendigkeit erfreuliche Ersolge versspricht, — unter ungünstigen Umständen aber auch ein "zu spät" eintreten kann. Auf die Krankengeschichte der Einleitung (S. 1—20) sei kurz hingewiesen.

1. Anacidität, Darmeatarrh.

Heinrich K., 40 Jahre alt, Schuhmacher, klagt seit etwa 2½ Jahren über zunehmende Magenbeschwerden, Aussteheiz; täglich mehrmals Durchfall. Er sieht blaß aus und ist körperlich merklich zurückgegangen. Nach Ersolglosigkeit anderer Bemühungen gesund zu werden, wendet er sich an uns. Erste Ausheberung 1 Stunde nach Beginn eines Ewald'schen Probeskühstücks ergibt zu wenig Inhalt, deshalb am 14. Januar 1892 zweite Ausheberung 50 Minuten nach Beginn des Probeskühstücks: ca. 70 ccm Inhalt, keine freie Salzs säure, viel Milchsäure; selbst die (an Eiweiß) gebundene Salzsäure sehlt fast vollständig, sie beträgt nach der Methode von Hayems Winter nur 29 mg, ein anderes Mal nur 11 mg in 100 ccm Magensaft bei einem Salzsäurebesieit nach Biedert von 120 mg.

Es wird also fast gar keine Salzsäure vom Magen geliefert, nur 11—29 mg statt 130—160 mg auf 100 ccm Saft. Morgens und Abends Amplaceen-Milchkost, Mittags 200 g (rohes) Fleisch in verschiedener Zubereitung. Im Ganzen etwa Diät V. Mit dem Mittagessen (zum Fleisch) 14—20 Tropfen Acidum muriaticum dilutum, $1^{1/2}$ Stunden später noch 10 Tropfen. Morgens und Abends vor der fleischlosen Kost werden 20 Minuten vor dem Essen 200 g Niederbronner Wasser (Kochsalzwasser, wie Kissingen, Hondung, Wießbaden) genommen. Am 11. Februar viel besser, hat an Gewicht zugenommen und guten Stuhlgang, ohne daß irgend etwas für den Darmcatarrh geschehen wäre, und ohne daß in der Salzsäureproduction des Magens eine Aenderung eingetreten ist. Der Mann lebt dann zu Hause erst noch nach der vorgeschriedenen Diät unter Weitergebrauch der Salzsäure, später ohne letztere und weniger vorsssichtig.

Er hat dann eine Reihe von hydrotherapeutischen Proceduren mit sich vorgenommen, wie sie auch S. 47 von uns angerathen worden sind, dazu auch zeitweise noch kühle Halbbäder. Dann ließ er die Salzsäure weg, ohne daß der Darmcatarrh wiederkam, und hielt sich nach und nach für so gesund, daß er seit 2 Jahren fast keine diätetische Borsicht mehr gebraucht, nur bei gröberen Versehlungen mit Vier, Salat und Kartosseln einmal einen vorübergehenden Darmscatarrh bekommt und förmlich blühend aussieht. Deßhalb war es uns von höchstem Interesse, einmal wieder seinen Magensaft nach einem Ewaldischen Probefrühstück untersuchen zu können und keinerlei Aensberung zum Vessern darin zu sinden. Derselbe wies ein Salzsäures besicit von 106 mg in 100 ccm Saft auf, und zwei auf 50—72 mg freie Säure angesäuerte Proben verdauten im Brutosen die vorsschriftsmäßig in 1—3 Stunden zu verdauenden Eiweißscheiben selbst in 15 Stunden kaum zur Hälfte.

Die Sachlage bei dem Manne ist also die, daß wir durch chemischdiätetische Magenbehandlung die rasche Beseitigung des Darmcatarrhs herbeiführten und er hernach mit hydrotherapeutischen Mitteln und einem geordneten behaglich-bürgerlichen Leben letztere fixirte. Das ist ein heller Beweis für die von manchen guten Seiten gemachte Annahme, daß Hyp= oder Anacidität des Magensaftes unbemerkt vor= handen sein kann, so lange der Darm normal functionirt und nicht durch unglückliche Greignisse oder unzweckmäßiges Leben erfrankt. Das spricht für die später noch einmal aufzustellende Bermuthung, daß jener Magenfehler als constitutionelle oder familiäre Sigenthümslichkeit mehr Leuten, als man denkt, innewohnt und vielleicht nur durch einen ihnen bekannten "schwachen Magen", Neigung zu Diarrhöen 2c. sich äußert. Wie ein Schwert des Damokles aber schwebt der Fehler über ihnen, und nur promptes, sachgemäßes Entzgegentreten gegen denselben wird sie nöthigenfalls vor langem Leiden bewahren können.

Unfer Kranker befindet sich jetzt damit wohl und ohne Besbürfniß nach weiterer Untersuchung und Behandlung.

2. Anacidität mit Complicationen.

Charles Birmacher, 41 Jahre alt, Taglöhner, ertrug erst selbst ungeregelte Verhältnisse in Rährs und Lebensweise merkwürdig gut; endlich aber nach längerer Gefängnißstrase ging er an multiplen Abscessen zu Grunde, ohne daß, abgesehen von dem Salzsäuremangel, irgend ein anderes greisbares Leiden, 3. B. Tuberculose, oder eine gröbere materielle Magenerkrankung sich herausstellte.

Am 18. Januar 1892 Aufnahme im Spital: Patient flagt über Magenschmerzen, Durchfall; objectiv nichts Abnormes. Ausheberung 1 Stunde nach Prodestühstück ergibt ca. 30 com Mageninhalt, also beschleunigte Magenentleerung, wie meistens bei Salzsäuremangel, keine freie Salzsäure, vielmehr ein Salzsäuredesicit von 102 mg und nur 44 mg gedundene Salzsäure nach Haya me Meilich und 102 mg und nur 44 mg gedundene Salzsäure nach Haya Acidum muriaticum dilutum, 3 Mal 5—8 Tropsen. Spätere Ausheberung (am 5. Fesbruar) 50 Minuten nach Prodestühstück: ca. 80 com Mageninhalt, keine freie Salzsäure, 94 mg Salzsäuredesicit neben 40 mg gesbundener Salzsäure. Niederbronner Wasser, später Zusat von Glauberzsalz, da Verstopfung vorhanden. Sine Ausheberung nach Riegelzschem Mittagessen ergibt auch keine freie Salzsäure. Patient verträgt zuletz gemischte Kost, ohne viel Beschwerden. Am 2. Juni wieder ausgenommen; dieselben Klagen, keine freie Salzsäure, Salzsäure,

Es wird also fast gar keine Salzsäure vom Magen geliefert, nur $11-29\,\mathrm{mg}$ statt $130-160\,\mathrm{mg}$ auf $100\,\mathrm{ccm}$ Saft. Morgens und Abends Amplaceen-Milchfost, Mittags $200\,\mathrm{g}$ (rohes) Fleisch in verschiedener Zubereitung. Im Ganzen etwa Diät V. Mit dem Mittagessen (zum Fleisch) $14-20\,\mathrm{Tropfen}$ Acidum muriaticum dilutum, $1^{1}/_{2}$ Stunden später noch $10\,\mathrm{Tropfen}$. Morgens und Abends vor der fleischlosen Kost werden $20\,\mathrm{Minuten}$ vor dem Essen $200\,\mathrm{g}$ Niederbronner Wasser (Kochsalzwasser, wie Kissingen, Homburg, Wiessbaden) genommen. Am 11. Februar viel besser, hat an Gewicht zugenommen und guten Stuhlgang, ohne daß irgend etwas für den Darmcatarrh geschehen wäre, und ohne daß in der Salzsäureproduction des Magens eine Aenderung eingetreten ist. Der Mann lebt dann zu Hause erst noch nach der vorgeschriedenen Diät unter Weitergebrauch der Salzsäure, später ohne letztere und weniger vorsssichtig.

Er hat dann eine Neihe von hydrotherapeutischen Proceduren mit sich vorgenommen, wie sie auch S. 47 von uns angerathen worden sind, dazu auch zeitweise noch fühle Halbbäder. Dann ließ er die Salzsäure weg, ohne daß der Darmcatarrh wiederkam, und hielt sich nach und nach für so gesund, daß er seit 2 Jahren fast keine diätetische Borsicht mehr gebraucht, nur bei gröberen Versehlungen mit Vier, Salat und Kartosseln einmal einen vorübergehenden Darmscatarrh bekommt und förmlich blühend aussieht. Deßhalb war es uns von höchstem Interesse, einmal wieder seinen Magensaft nach einem Ewald'schen Probesrühstück untersuchen zu können und keinerlei Aensberung zum Vessern darin zu sinden. Derselbe wies ein Salzsäures desicit von 106 mg in 100 ccm Saft auf, und zwei auf 50—72 mg freie Säure angesäuerte Proben verdauten im Brutosen die vorsschriftsmäßig in 1—3 Stunden zu verdauenden Eiweißscheiben selbst in 15 Stunden kaum zur Hälfte.

Die Sachlage bei dem Manne ist also die, daß wir durch chemischdiätetische Magenbehandlung die rasche Beseitigung des Darmcatarrhs herbeiführten und er hernach mit hydrotherapeutischen Mitteln und einem geordneten behaglich-bürgerlichen Leben letztere fizirte. Das ist ein heller Beweis für die von manchen guten Seiten gemachte Annahme, daß Hyp= oder Anacidität des Magensaftes unbemerkt vor= handen sein kann, so lange der Darm normal functionirt und nicht durch unglückliche Ereignisse oder unzweckmäßiges Leben erkrankt. Das spricht für die später noch einmal aufzustellende Vermuthung, daß jener Magenfehler als constitutionelle oder familiäre Sigenthümslichkeit mehr Leuten, als man denkt, innewohnt und vielleicht nur durch einen ihnen bekannten "schwachen Magen", Neigung zu Diarrhöen 2c. sich äußert. Wie ein Schwert des Damokles aber schwebt der Fehler über ihnen, und nur promptes, sachgemäßes Entzgegentreten gegen denselben wird sie nöthigenfalls vor langem Leiden bewahren können.

Unfer Kranker befindet sich jetzt damit wohl und ohne Besbürfniß nach weiterer Untersuchung und Behandlung.

2. Anacidität mit Complicationen.

Charles Virmacher, 41 Jahre alt, Taglöhner, ertrug erst selbst ungeregelte Verhältnisse in Nährs und Lebensweise merkwürdig gut; endlich aber nach längerer Gefängnißstrase ging er an multiplen Abscessen zu Grunde, ohne daß, abgeschen von dem Salzsäuremangel, irgend ein anderes greisbares Leiden, 3. B. Tuberculose, oder eine gröbere materielle Magenerkrankung sich herausstellte.

Am 18. Januar 1892 Aufnahme im Spital: Patient klagt über Magenschmerzen, Durchfall; objectiv nichts Abnormes. Ausheberung 1 Stunde nach Probescühstück ergibt ca. 30 com Mageninhalt, also beschleunigte Magenentleerung, wie meistens bei Salziäuremangel, keine freie Salziäure, vielmehr ein Salziäuredessicit von 102 mg und nur 44 mg gebundene Salzsäure nach Hane me Winter. Amylasceen-Milchbiät, Mittags Fleisch (Haché), dazu Acidum muriaticum dilutum, 3 Mal 5—8 Tropsen. Spätere Ausheberung (am 5. Februar) 50 Minuten nach Probescühstück: ca. 80 com Mageninhalt, keine freie Salzsäure, 94 mg Salzsäuredessicit neben 40 mg gesbundener Salzsäure. Niederbronner Wassericht neben 40 mg gesbundener Salzsäure. Niederbronner Wusheberung nach Riegelzschem Mittagessen ergibt auch keine freie Salzsäure. Patient verträgt zuletzt gemischte Kost, ohne viel Beschwerden. Am 2. Juni wieder aufgenommen; dieselben Klagen, keine freie Salzsäure, Salzsäure,

deficit 51 mg für 100 cem Saft, Elektrisation der Magengegend. Am 4. Juli 1892 als gebessert entlassen. Blieb ziemlich robust, auch bei einer groben Nahrung außerhalb des Spitals. Sin neuer Beweis nach der ersten Beobachtung, daß selbst ungünstige Verhältnisse mit anacidem Magensaft noch gut ertragen werden, wenn der Zustand des Tarmes gut und das Allgemeinbesinden nicht zu schlecht sind — wie aber der drohende Schlag rasch und vernichtend herniederfahren fann, wenn die letzteren Verhältnisse sich grell ändern:

Nachdem der Mann sich vagabundirend herumgetrieben und längere Zeit im Gefängnifilggareth an Gelenfrheumatismus darnieder= gelegen hatte, wurde er am 1. April 1893 in jehr elendem Zustande wieder aufgenommen. Die Untersuchung ergibt fleinere und größere multiple Abscesse am ganzen Körper, die einer ausgiebigen dirur= gischen Behandlung in einem Zeitraum von über 6 Monaten nicht völlig weichen: infolge beffen kommt der Kranke in der Ernährung immer niehr herunter. Am 26. October Ausheberung nach Probefrühftud, feine freie Salzjäure, Salzjäurebeficit 57 mg, gar fein Uppetit, ber sich auch auf Medicamente und Diätänderung nicht Die Section am 6. November ergibt feine besonderen einstellt. pathologischen Befunde der inneren Organe und im Berdauungs= tractus nur atrophische Magenichleimhaut. Die Leistungsfähigkeit ber Berdanung genügte nicht mehr, um dem Körper Kraft für Ausgleich der Citerung zu liefern, und die Citerkacheric beeinträchtigte ihrerscits wieder die Verdamma.

3. Bernachläsiigte Unacidität, Apepsie (Fehlen des Bersbauungsfermentes, Bepsin), progressive Unamie, Blutarmuth.

Unter dem Bilde einer reinen Apepsie und Magenatrophie, d. i. einer völligen Unmöglichkeit der Ernährung mit zunehmender Schwäche und Blutarmut, fam ein Kranfer in unsere Behandlung, dem in diesem vorgeschrittenen Zustande auch die größte Sorgfalt nicht mehr Hülfe bringen konnte.

Georg Mapps, 67 Jahre alt, Taglöhner, wurde am 30. März 1893, behaftet mit heftigen Magenschmerzen, Appetitlosigkeit, Neigung zu Diarrhöen, aufgenommen, welche Symptome mit hochgrabiger Unämic einhergingen. Ausheberung nach Probefrühftuck ergab keine freie Salzfäure und auch jo gut wie feine gebundene (nach Sanem= Winter bestimmt), Salzfäurebeficit = 0,189, Gesammtacidität = 0.065 in 100 Saft. Auch nach Probemittageffen feine freie Salz-Der Magensaft verdaut auch angejäuert feine Ciweififtucken, enthält also auch kein Pepiin. Trot forgfältiger Diat, Darreichung hoher Salzfäuredojen (zulett 35 Tropfen Acidum muriaticum purum) mit Beifügung von Leviin ist es unmöglich, bedeutende Gewichts: abnahme zu hindern, sowie der zunehmenden Verarmung mit Zerfall des Blutes Sinhalt zu thun. Sine Untersuchung des letteren läßt nur eine sehr geringe Zahl von Bluttörperchen mit Reigung jum Berfall berfelben, Bildung unregelmäßiger und vieler fleiner Formen ber letteren erkennen. Un dem Zustand des Magens, Pepsin- und Salziäuremangel andert fich nichts, Unwohlfein, Schmerzen, zeitweises Erbrechen, Reigung zu Diarrhöen bestehen fort, bis Patient nach ca. 4 Monaten zu Grunde geht, ohne daß die Section ein fonstiges materielles bezw. bösartiges Leiden (außer der Berbauungs: schwäche (Alpepsie) aufdectt.

1. Unacidität mit Magengeschwür.

Damit schließt sich an die seitherigen Fälle von Salzsäures mangel ein sehr viel ungewöhnlicherer, in welchem neben dieser Abssonderungsstörung eine Krantheit sich sand, die in der Regel im Berein mit dem entgegengesetzten Fehler, dem Salzsäureüberschuß, vorsommt, das Magengeschwür. Die Trägerin des Leidens war allersdings auch bier, wie sonst sehr häusig, eine blutarme Frau; ihr Leiden aber war vorher wegen der sichtlichen Schwäche und Blässe sowiederholten Blutbrechens für Schwindsucht ansgeschen worden.

Frau R., 11 Jahre alt, am 7. Januar 1893 in start herunters gekommenem Zustande wegen starker Gebärmutterblutung in das Hagenauer Spital aufgenommen, zeigt ausgeprägte dyspeptische Erscheinungen, Lungen sind gesund. Wegen des unmittelbare Gesfahr drohenden Leidens wird zunächst eine Ausschabung der mit wucherndem Schleimhautcatarrh behafteten Gebärmutter vorgenommen,

worauf die Blutung steht. Am 10. Januar Ausheberung 1 Stunde nach Sinnehmen eines Probefrühstücks: keine freie Salzsäure nach= weisdar. Am 14. Januar wird die Frau mit aussührlicher Diät= vorschrift, entsprechend unseren Diäten V. und VI., und den dazu gehörigen Berordnungen von Salzsäure zu den vor Diät V. ver= merkten Zeiten entlassen. Die Gebärmutter wurde mit dem Magen= leiden ambulatorisch weiter behandelt und ein rapides Aufblühen der Frau mit Schwinden aller Beschwerden erzielt, noch ehe eine völlig normale Magensaftabsonderung eingetreten war. Die Frau ist dauernd geheilt.

5. Motorische Insufficienz, leichte Magenerweiterung, Gährung und hohe Gesammtacibität neben mäßiger Salzfäuremenge, altes Magengeschwür, neue Blutung.

Fräulein Schrapp, 28 Jahre alt, Köchin, seit 7 Jahren magensleidend, $1\frac{1}{4}$ —2 Stunden nach dem Essen Erbrechen, Verstopfung, dabei Bleichsucht, starke Periode. Abends 6 Uhr, 5 Stunden nach Beginn des Mittagessens, ergibt eine Ausheberung 100 ccm Inhalt mit 0,036 freier Salzsäure, viel organischen Säuren, Gesammtsacidität = 0,367. Später schwankt die freie Salzsäuremenge zwischen 0,036 und 0,072 in 100 Magensaft. Der Magen ist nach Aufsblähung mit Kohlensäure nicht sonderlich erweitert. Durch regelsmäßige Spülung Nachmittags um $5\frac{1}{2}$ Uhr ninmt die Gesammtacidität dis auf 0,223 ab. Carbolpillen, vor dem Essen genommen, machen Schmerzen, sind nachher unschädlich, aber auch ohne wesentslichen Erfolg. Die Kranke wird gebessert entlassen.

3 Monate später veranlaßt ein Rückfall mit Blutbrechen Aufnahme im Spital, wo die nächste Gefahr durch Alaunmolken, Sis,
vorsichtigste Tiät (siehe Diät I, 7), nachher Sier-Milchdiät, beseitigt
wird. 12 Tage später Ausheberung nach Probefrühstück: 0,116 freie
Salzsäure. Mit Nachmittagsspülung und Hodes-Gierdiät wird die
Kranke nach 17tägiger Behandlung als gebesjert entlassen und nachher
in ambulatorischer Behandlung, da sie in guter Stelle war, wo sie
sich diätetisch gut halten konnte, in einen befriedigenden Zustand
gebracht. — Tas Mädchen war seit Jahren schon magenleidend,

offenbar mit einer Narbe in der Pylorusgegend behaftet, die in ihren Stellungen als Dienstmädchen nicht in ganz soliden Zusstand gebracht werden konnte und zeitweise wieder als Geschwür sich kundgab.

6. Hochgradige Dilatation mit Hyperacidität (Salzjäure= überschuß) infolge von narbiger Pylorusstenose (altes Ulcus).

Diese Beobachtung ist wegen der Unterscheidung von Krebs bes merkenswerth.

Frau X., 40 Jahre alt, Bäuerin, fleine, magere, ftark anämische Person, seit 5 Jahren magenleidend, flagt über bestige, fast Tag und Nacht andauernde Schmerzen in der Magengegend, die von der Nahrungs= aufnahme unabhängig find; viel Aufstoßen, manchmal Erbrechen, wenig Appetit, harter Stuhl. Bor ca. 6 Jahren hatte fie angeblich 3 Wochen lang starke Magenschmerzen mit Blutbrechen, das aber die Patientin nicht weiter beachtete. Zunge ftark belegt, Bauchdecken ichlaff; dicht an der Mittellinie rechts fühlt man einen fleinen taubeneigroßen Anoten, der bei Druck schmerzhaft ift und sich leicht Sine Hufblähung des Magens mit Roblenfäure verschieben läßt. ergibt eine beutliche Dilatation. Die untere Grenze bes Magens reicht weit unter den Rabel bis in die Mitte zwischen diesem und der Symphyse. Gine am 1. Juli 1894 vorgenommene Ausbeberung (1 Stunde nach Probefrühftuck) ergibt ca. 150 ccm Inhalt, freie Salzfäure = 0,150, Gesammtacidität = 0,260 in 100, wenig Milch fäure, feine Bersebungsproducte. Fleisch=Gier=Milchdiät, Natrium bicarbonicum mit Magnesia usta. Morgens Carlsbader Salz. Bei fpäteren Ausheberungen schwantt die freie Salzfäuremenge zwischen 0,100 und 0,250; eine Ausheberung Morgens nüchtern ergibt feinen Inhalt. Nach ca. 1 Monat weniger Magenschmerzen, nur manchmal Erbrechen, Gewichtszunahme 312 kg; dieselben Berordnungen, außerdem Abends um 5 Uhr Spülungen mit lauwarmem Waffer (zulett jeden zweiten Tag), welche die Patientin bald felbst beforgen lernt. Um 3. October Ausheberung nach Probefrühftud: ca. 70 com Juhalt, freie Salzfäure = 0,100, Gesammtacidität = 0,140, fein Erbrechen

mehr. 6 Monate nach der ersten Untersuchung: blühendes Aussehen, Gewichtszunahme im Ganzen ca. 10 kg, sehr wenig Erbrechen, das manchmal Spülung erfordert, fast keine Magenschmerzen mehr. Die Geichwulst ist noch an derselben Stelle und in demselben Zustand fühlbar.

Daß es sich in diesem Falle trot dem fühlbaren Tumor und den sonstigen Symptomen nicht um ein Carcinom des Magens handelt, beweisen die Kräftezunahme und andauernde Besserung bei passender Diät und Spülung, sowie die Ergebnisse der Magenuntersuchung, die eine zunehmende, zeitweise übermäßige, schließlich aber normale Salzund wenig Milchsäure ergab. Fehlen von abnormen Gährungserscheinungen, organischen Säuren, insbesondere Milchsäure, neben reichlicher Salzsäure widersprechen alle der Annahme von Krebs. Die Geschwulst ist offenbar die narbig verdickte Stelle des alten Magenzgeschwürs.

7. Hyperacidität, Hypersecretion mit Magenerweiterung (gebessert).

Victor Stebner, 23 Jahre alt, Taglöhner, aufgenommen am 1. November 1893. Angeblich vorher immer gefund (?), feit ca. 8 Tagen nach einem Diätsehler Erbrechen flüssiger Massen, nach bem Effen faures Aufstoßen (auch Nachts), Appetitmangel, Magenschmerzen, harter Stuhlgang. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück; sehr viel flüffiger Inhalt, Weckfrumel, wenig verdaut, farte Salzfaurereaction, wenig Milchfäure, freie Salzfäure in 100 Magenfaft = 0,388, Rleisch-Gier-Milchdiät; Carlsbader Salz Morgens nüchtern, Natrium bicarbonicum 3 Mal täglich 12 Raffeelöffel voll nach dem Effen. Am 9. Rovember Morgens nüchtern ausgehebert: mäßig viel Anhalt, freie Salzjäure auf 100 berechnet=0,146, Bejammtacibität=0,225, Natrium bicarbonicum, Magnesia usta ana 3 Mal täglich 1/2 Raffeelöffel voll nach dem Effen. Um 10. November Ausheberung nach Probefrühstud: freie Salzfäure = 0,109, Gefammtacidität = 0,207 in 100, befferes Befinden, 3 Mal täglich ein Kaffeelöffel voll von Natrium bicarbonicum mit Magnesia usta. Um 25. November Husheberung Nach= mittaas 3 Stunden nach dem Mittagessen: freie Salzfäure = 0,146, Gesammtacibität = 0,336, während eine später, 4 Stunden nach dem Essen vorgenommene keine freie Salzsäure ergibt, die sich aber bei einer 6 Tage nachher zur selben Zeit vorgenommenen wieder vorsindet. Vom 13. Dezember an täglich Nachmittags um 4 Uhr Magenspülung mit lauwarmem Basser, dem nachher eine solche mit 250—1000 ccm einer Lösung von Acidum tannicum (5,0) mit 10,0 Natrium carbonicum zu 1000 Basser solgt. Daraufhin Besserung, weniger Beschwerden. Die freie Salzsäuremenge betrug am 17. Januar nach Ausheberung 1 Stunde nach dem Probesrühstück immer noch 0,292, die Gesammtacidität 0,336 in 100 Magensaft, kein Erbrechen mehr. Am 3. Februar sachlich ungebessert, in seinem Besinden für die Tauer der Behandlung wenigstens entschieden gesbessert entlassen.

8. Hyperacidität, combinirt mit Magengeschwür (vorher völlig verkannt).

Der nur kurz zu erwähnende Fall zeigt wiederum, wie der unter Nr. 4 erwähnte, so recht den segensreichen Erfolg einer genauen Untersuchung, wodurch auch hier eine fälschlich genährte Angst vor Schwindsucht beseitigt und Patient wieder hergestellt wurde (amsbulante Behandlung).

Ferdinand Schlüter, 34 Jahre alt, Aufscher, vorgestellt am 21. November 1891. Hereditär nicht belastet, seit October 1891 blutiger Auswurf, schlechter Appetit, Schmerzen nach dem Essen, Berstopfung, zeitweise schwarzes Blut im Stuhlgang, Abmagerung. Angeblich nach Aussage der Aerzte hochgradig schwindsüchtig. Die objective Untersuchung ergibt: Lungen vollständig gesund, Junge beslegt, Schmerz dei Druck auf die Magengegend, Nachencatarrh. Ausscheberung 2½ Stunden nach einer Probemahlzeit von 80 g Schabssleisch, ca. 40 g Weck, 300 g Fleischbrühe: ca. 50—70 cem Inhalt, Fleisch gut verdaut, starke freie Salzsäurereaction, Gesammtacidität = 0,255 in 100 Magensaft. (Wir hatten damals bloß noch die qualitative Bestimmung der freien Salzsäure mit Günzburg's Reagens in Nedung.) Leichte Si-Milchdiät, Carlsbader Salz Morgens nüchtern, nach dem Essen Waltäglich 2,0 Natrium bieardonicum. Am

- 24. Januar Magenbeschwerden viel geringer. Gewichtszunahme um 2½ kg, Gesammtacidität bei Ausheberung nach Probefrühstück 0,115. Am 14. Februar wenig freie Salzsäure im Ausgeheberten nach Probefrühstück, 3 Mal täglich nur noch 0,5 Natrium bicarbonicum. Patient kommt nachher nicht mehr zur Untersuchung, da alle Besichwerden verschwunden sind.
- 9. Hochgradige Hyperacidität mit Ulcus ventriculi, heftige Cardialgieen, enorme Magenblutung, lange imminente Gefahr des Berblutungstodes.

Victor Domeck, 37 Jahre alt, Bureaubeamter, seit 2 Jahren magenleidend, seitherige Therapie (Gebrauch von Riederbronner Waffer, Magenspülung mit Sodalöfung) ohne Ausdauer und nennenswerthen Am 17. Februar 1893 aufgenommen: seit mehreren Wochen 2-3 Stunden nach der Mahlzeit so starke Magenschmerzen, die nach bem Rücken durchstrahlen, daß allgemeine Krämpfe dazu kommen, häufiges Erbrechen. Blaffer, abgemagerter Mann, Bruftorgane gefund, starke Druckempfindlichkeit in ber Magengegend. Nach Ginnehmen von etwas Fleischbrühe 4 Stunden später reichliches Erbrechen. Die freie Salzfäure im Erbrochenen = 0,343. Des anderen Tags Er= brechen von 400 ccm stark saurer Flüssigkeit beim Versuch Sondeneinführung, die defhalb unvollendet aufgegeben wird. Bald nachher starkes Blutbrechen, daber Gisbeutel auf den Leib, Alaun= molken, Fleischbrühe mit Fleischlösung. Um 22. Februar schwarz gefärbte Stuhlgänge. Des anderen Tags ebenjo, Nachts Erbrechen einer reichlichen Menge frischen rothen Blutes mit einzelnen dunklen Gerinnseln; fadenförmiger Buls und folche Schwäche, daß eine Rochfalztransfusion in die Benen vorbereitet wird. Vorher versuchen wir noch Cinwideln der Ertremitäten, worauf Befferung eintritt; Eispillen und Fleischbrühe eflöffelweise. 24. Februar fein Blutbrechen mehr, Opiummirtur (30 Tropfen zu 200 Wasser), Liquor ferri sesquichlorati 2stündlich 3 Tropfen, Nährklystiere von 100 bis 150 ccm aus Rothwein, Fleischbrühe und Vepton werden 3-4 Mal täglich gegeben, Abends eine Ergotininjection. 25. Februar viel Aufstoßen, Erbrechen auf die Arznei, die defihalb nur noch Astündlich

gegeben wird, Milch mit 3 Theilen Sulzmatter Waffer, eflöffel= weise, worauf am 26. Februar kein Erbrechen mehr erfolgt, und etwas Fleischbrühe ber Nahrung zugesett wird; außerdem 5 stündlich eine Messerspite Natrium bicarbonicum mit je 0,01 Cocain. Darauf fortidreitende Befferung. Am 1. März Carlsbader Salz, da der Leib ftark aufgetrieben ift, worauf bann aud Stuhlgang erfolgt. Diätänderung: Milch, Fleischbrühe, Leguminojen= und Schleimfuppe. Erft am 4. März, dem 17. Tage nach Beginn des Blutbrechens und 9 Tage nach dem letten Erbrechen überhaupt wird eine vorsichtige Ausspülung des Magens mit Vichn-Wasser gemacht, 2 Tage später eine solche mit Natrium bicarbonicum=Lösung (5,0:1000,0). 7. März wieder starke Cardialgieen, Morphium mit Bismuthum subnitricum ohne nennenswerthen Erfolg, Abends eine Morphium= injection; im Ausgeheberten freie Salzfäure = 0,316, Gesammt= acidität = 0,399 in 100, nach ber Ausheberung Spulung mit lauwarmem Waffer und darauf folgender Höllensteinlösung (1:1000). Bierauf fast feine Schmerzen mehr. Bom 15. bis 22. März schwankt ber Gehalt bes Ausgeheberten an freier Salgfäure zwijchen 0,425 und 0,441, die Gesammtacidität zwischen 0,426 und 0,693 in 100 Magenfaft. Um 15. März Diätänderung: 1 Taube, dann 1 Cotelette täglich zu. Um 25. März wird bei der täglichen Ausspülung mit der Höllensteinlösung zulet auf 1,3: 1000,0 gestiegen. 29. und 31. März Ausspülen mit 1 oiger Sodalbfung, mahrend am Tage bazwischen mit Höllensteinlöfung (0,7: 500,0) nachgespült wird. Darauf dauernde Besserung, Gewichtszunahme. Täglich Spülung abwechselnd mit Soda= und Höllensteinlösung (zulett 2,0: 1000,0). Bom 11. April an, um eine Silbervergiftung zu vermeiben, täglich Spülung mit 5,0 Acidum tannicum und 10,0 Natrium carbonicum 3u 1000,0 Waffer. Die Werthe für freie Salzfäure werden viel geringer; am 20. April geheilt entlassen. Bu Saufe fest ber Mann noch einige Zeit, aber nicht mehr täglich die Spülungen mit Nachipulung von Tanninfodalöfung fort. 1/2 Jahr fpater begegnet uns ein blübender, fraftstroßender Radfahrer, der anhält und sich als unfer bankbarer, aber uns völlig aus den Augen gewachsener Patient vorstellt. Der gute Zustand besteht jest 2 Jahre nach Beendigung der Behandlung unverändert fort.

10. Magenfrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magensleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlssbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: frästig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussiehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Sinstühren des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Neaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probestührtück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchstüre und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuresbesicit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscacherie auf dronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amplaceen-Milchdiät, bei und nach dem Mittag= und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Reine wesentliche Besserung, in späteren Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Mitte October erbrach Batient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Bartikelchen. Gine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Daffen, das auch Magenfpulungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei ber infolge hierpon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfana November in der Mittellinie ein fleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Runmehrige Diagnoje: Krebs des Magens (Sit an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außer= bem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eglöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulft vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und ber Rranke ging unter den Erscheinungen von Magen= und Leberfrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sacmagen). Morgens scheinbare Hypacidität (Salzsäures verminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzsäureübers schuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage effen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft bes Nachmittags Leibschmerz, Diarrhoe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109-116 Pfd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzfäure, später wiederholt Salzfäuredeficit. Latient ißt jett 3 Mal am Tage, Morgens fehr früh Refir oder Mildheacao mit Röft= brod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteaf oder Geflügel). Röftbrod, als Deffert leichten Budding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Gi, trinkt einen natürlichen alkalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühjtück teine freie Salzfäure ergeben hatten, wurde ein Berjuch gemacht, Salzjäure beim Gijen zu geben, aber mit jehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Stei= gerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzfäure mit 0,522 Gefammt= acidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vor= handenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Majjage der Magen= gegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittageffen; es fommen stets ziemliche Mengen fauer gabrenden Mittagessens zum Borichein, zum Theil unverdaut, die freie Salzfäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gefammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzfäure vermochte bei dem jackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erfrankung so (ohne daß Borjäurelösung oder Chlorosormwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zulett nur jeden zweiten Tag, dann 1—2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich.

ba gegen sie selbst der Magen etwas empfindlich wird, nach etwa 7—8 Monaten ganz wegbleiben kann. Die Magenschmerzen, die Darmbeschwerden mit den Leibschmerzen und der Diarrhöe bleiben 8 Monate vollständig weg. Später verursacht eine weniger vorssichtige Diät (nur Gemüse vermieden) einige Tage Magenschmerzen, die zunächst eine Milch-Eierdiät und später auch wieder Spülungen veranlassen. So wird verhältnißmäßig rasch ein jeder Rückfall besseitigt und im höheren Alter noch ein kast während des ganzen Lebens durch Verdauungsstörungen beeinträchtigtes, allen früheren Behandlungsmethoden unzugängliches Besinden in ein anhaltend verhältnißmäßig gutes verwandelt. Seit über 1 Jahr keine Behandlung mehr nöthig.

12. Starke Magenerweiterung und Magengährung mit Hpp=acibität (Salzfäureverminderung). Besserung mit fleisch= loser Diät und Spülung.

Johann Boländer, 61 Jahre alt, Bauer aus Dürrenbach, leidet schon längere Zeit an Brennen und Magendrücken, wird feit 6 Wochen auch schon mit Ausspülungen behandelt. Der Leib ift aufgetrieben, der Magen als größerer Sack zu erkennen und zu percutiren, in dem Flüffigkeit fich hin= und herbewegt. 1 Stunde nach Emald'ichem Probefrühjtück finden sich noch 260 ccm Mageninhalt, in welchem ein Salzfäuredeficit von 26 mg auf 100 ccm nachweisbar ist, neben einer großen Menge (370 mg) Gesammtsäure. Es wird eine fleisch= freie Nahrung, wie unfere Diat IV, aber mit spärlicher Fluffigfeitsmenge, verordnet, daneben 3 Mal 100 g 0,6 %iges Rochfal3= wasser vor dem Effen; jeden Abend 51/2 Uhr Magenspülung. Dabei findet sich nach wenigen Tagen schon etwas und nach 8 Tagen bereits 80 mg freie Salzfäure bei nur noch 288 mg Gefammtfäure. Das Befinden hat sich ebenfalls gebessert. Als aber Gier und Fleisch zur Nahrung beigefügt werben, vermindert fich die freie Salgfäure zunächst wieder so (10-20, auch einmal 90 mg), daß den Fleisch= und Gierspeisen mit Nugen 3 Mal 5 Tropfen verdünnter Salzfäure beigefügt werben. Nach 4 Wochen wird der Mann bei gutem Befinden, aber wegen noch vorhandener Magenerweiterung und stärkerer Gährung mit Anordnung häuslicher Magenspülung entlassen.

In diesem Falle hat sich die Salzsäureproduction entsprechend ben diätetischen Maßnahmen und der durch Behandlung erzielten Besserung ebenfalls gebessert. Für ein endgültiges Resultat dauerte unsere Behandlung nicht lange genug.

13. Nervoje Dyspepfie (Neurasthenia dyspeptica).

Berr X., 30 Jahre alt, Chemiker, feit 2 Jahren magenleidend, zeiate, angeblich infolge von Ueberarbeitung, neben feinen dyspep= tischen Beschwerden Zeichen allgemeiner nervöser Erkrankung (Kopfweh, Schwindel, Herzklopfen, dyspnoische Anfalle, eigenthumliche Senfationen in den Beinen). Patient hat feit ca. 1 Jahr 10 kg abgenommen, besuchte verschiedene Beilanstalten, wurde mit Magen= schlauch und Diät behandelt; angeblich war manchmal zu viel, manch= mal fast aar feine freie Salzfäure nachweisbar. Am 5. November 1894: Große schlanke Rigur, reducirter Ernährungszustand, Rlagen über Aufstoßen, selten Erbrechen, Nebelfeit, übler Geruch aus bem Munde, nach dem Gffen ein Gefühl von Druck und Bolle in ber Magengegend; ber Appetit wechselt, bald fehlt er, bald ist Beißhunger vorhanden, der Stuhlgang ift angehalten. Dabei bestehen die oben erwähnten nervösen Klagen. Keinerlei Abnormitäten am Circulations= ober Respirationsapparat, Drud im Epigastrium etwas schmerzhaft. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühftuck ergibt ca. 50 ccm Inhalt. gut verdaut, wenig Milchfäure, feine freie Salgfäure, aber fehr geringes Salzfäuredeficit (0,007 in 100), Gesammtacibität = 0,150. mischte Roft, förperliche und geiftige Rube, geringe Salzfäuredosen. Anfang October: freie Salzfäure nach Probefrühstück = 0.100. Gewichtszunahme um 11/2 kg; von da an immer freie Salgfäure nachweisbar, dauerndes Wohlbefinden. Unfang Februar hat Batient fein früheres Gewicht wieder erreicht. Die nervofen Klagen ver= schwinden nach und nach.

14. Nervose Dyspepsie mit schrullenhafter Ernährung, mäßiger Hyperacidität und Dilatation.

Bei dieser Patientin waren wohl auch zeitweise Unregelmäßigsteiten in der Saftabsonderung und auch geringe in der Thätigkeit der Magenmusculatur und der chemischen Magenvorgänge zu finden. Aber der Verlauf und die geradezu wunderliche Ernährungsweise bezzeichnen das Leiden als rtravagant nervös.

Frau R., 55 Jahre alt, Kaufmannsfrau von auswärts, hat por 3 Jahren unter Ohnmachten und Berzklopfen ihre Regel verloren. und seitbem murde der Magen schlecht. Sie kann Brod und Mehl= speisen nicht mehr vertragen, aber Fleisch jeder Art und Kartoffeln in Stücken, nur ohne Rett. Gier verträgt fie am wenigsten, auch fein Wenn sie nur ein fleines Stückhen Brod ift, bekommt fie Schmerzen, aber nicht im Magen, fondern in der rechten Seite, und gewöhnlich nicht gleich, sondern erft am nächsten Tage. Milch drückt fie sofort im Magen. Sie hat immer Hunger und nimmt fol= gendes zu fich: Früh warmes Waffer, um Stuhlgang zu bekommen, 1/2 Stunde nachher Wassercacao mit etwas Milch, 10 Uhr eine Tasse Safermehlbrühe, 12 Uhr Rleisch und Rartoffeln (besonders neue Kartoffeln in Stücken), auch Salat, 4 Uhr Wassercacao, Abends Kartoffeln und Fleisch. Daß sie hierbei in 3 Jahren von einem Körvergewicht von 90 kg auf ein folches von 58 kg heruntergekommen ift, ericheint beareiflich.

Bei Untersuchung bes Magens sindet sich der Inhalt der früheren Mahlzeit zu lange in größerer Menge und unwerdaut wieder, dabei eine mäßige Steigerung der freien Salzsäure auf 142 mg, sowie eine Gesammtsäure von 281 mg in 100 com Saft. Gine Hereinnahme der Kranken ins Spital behufs Sicherung einer vernünftigen Diät, entsprechender Allgemeins und Localbehandlung des Magens mittels Spülung und Nachspülung von Sodalösung, später Sodas Tanninlösung hat in der nächsten Zeit eine prompte Besserung zur Folge. Die Kranke selbst war davon höchst befriedigt und vertrug nun in einer etwa nach Diät II sestgesetzen Speiseordnung viele von den Dingen, für die sie sich völlig unfähig geglaubt hatte, ganz aut. Indes störte eine eintägige Beurlaubung nach Hause, von der

sie nicht rechtzeitig zurückfam, den Frieden; es stellte sich Heimweh ein, und einer nachher versuchten ambulanten Behandlung wurde von der Kranken nicht die Consequenz gewidmet, die eine vollkommene Heilung zugelassen hätte. Die festgestellten Mengen an freier Salzs säure schwankten im Berlauf eines Monats von 142 mg zu 124—102—106—190—157 mg, die der Gesammtsäure von 281 mg zu 211—405 mg in 100 ccm Magensaft.

15. Nervosität und schwere Hypochondrie mit Salzfäuremangel.

Während sonst die nervösen Störungen der Magenthätigkeit, wie bei den seitherigen Kranken, mehr mit überschüssiger oder mehr oder weniger normaler Salzsäureproduction einhergehen, haben wir, wie auch Andere, eine solche mit starker Salzsäureverminderung gessehen, die durch die schweren nervösen Begleiterscheinungen schon genügend charakterisirt war. Dazu entsprach auch der Wechsel in der Salzsäureproduction mehr einem nervösen Charakter, während sonst der Salzsäuremangel dauernd gleichmäßig ist oder sich wenigstensstetig mit der Krankheit ändert.

Ein junger Mann klagt seit ^{5/4} Jahren über Schwere im Magen und "langsame Verdauung", später leidet er unter Neigung zu "Schweißen und Verkältungen", bei kalten Füßen "steigen ihm die Winde in den Magen", machen Aufstoßen, Appetitlosigkeit und heftiges Stechen, er hält sich ängstlich warm und klagt dann über Schweiße, glaubt, daß er so wenig Blut habe, daß er nicht mehr eristiren könne, Schlaflosigkeit. Endlich steigert er sich zu solch melancholischer Verstimmung, daß er wegen Selbstmordgedanken überwacht werden muß. Stuhl wechselnd, verstopft und diarrhoisch. Im Magensaft sindet sich am 4. und 6. Mai ein Salzsäuredesicit von 95 und 102 mg in 100 ccm. Er hat stark an Körpergewicht verloren.

Es wird eine Allgemeinbehandlung mit vernünftiger Wärmeökonomie, warmen Bädern, kalter Douche, Spazierengehen, schließlich Opium bezw. Morphiuminjectionen zur psychischen Beruhigung eingeleitet. Daneben wird der Magen auf die fleischfreie Diät IV. gesetzt und Kochsalzwasser (Niederbronn) 3 Mal täglich 100—200 ccm vor dem Essen gegeben. Dabei sinkt allmählich das Salzsäuredesicit auf 51—44—33 mg (27. Mai), um nachher wieder auf 62 und nach Zusat von etwas Fleisch mit Salzsäure auf 91, dann 2 Stunden nach einer Fleischmahlzeit selbst sogar auf 146 mg zu steigen. Dabei hat sich aber das Besinden und der Ernährungszustand in der erfreulichsen Weise gebessert, die Stimmung ist durchaus gut geworden, die Klagen sind sehr gemildert, und nach Vorausgang einer Badekur schwaches Soolbad mit Hydrotherapie) denkt der Kranke, der sich gänzlich ausgegeben hatte, wieder in sein Amt zurüczusehren.

Nach vierwöchentlicher Abwesenheit in einer Aneivpanstalt kommt er in ziemlich trostlosem Zustand mit starkem Gewichtsverlust zurück, besiert sich aber bei der alten und einer gemäßigten Kaltwassersbehandlung so, daß er nach Zusügen von Galvanisation des Magens mit in diesen eingeführter Einhorn'icher Elektrode bereits theils freie Salzsäure, theils einen dieser nahestehenden Salzsäuregehalt hat. Allgemeinbesinden zusriedenstellend. Junahme in 3 Wochen 6 kg.

Schlußbemerkungen.

Die Erzählung der Krankengeschichten liefert gleichsam den Nachweis über das, was durch Befolgung der in dem Buch gegebenen Rathschläge für die Kranken erreichbar ist. Dieser Nachweis erscheint flar und ermuthigend.

Die Geschichte des ersten Kranken zeigt die Möglichkeit, lang andauernde relative Gesundheit wiederherzustellen, wenn ein selbst zu so schwerer Anacidität, einem Salzsäures (und theilweisen Pepsins) Mangel führendes Magenleiden nicht zu spät zweckmäßig behandelt wird. Das Darmleiden, offenbar nur Folge ungenügender Magenfunction und noch nicht tieserer Darmstörung (wie in der einsleitenden Krankengeschichte S. 35, 810 u. 1718), wich schnell, als dafür gesorgt wurde, daß wieder besser vorbereiteter und zu Zerssetzung weniger geneigter Speisebrei aus dem Magen in den Darm

geliesert wurde. Auch in Nr. 2 ist gezeigt, wie eine gute Constitution bei noch gutem Darm selbst in schlechten äußeren Verhältnissen sich mit einem ähnlich schweren Magenleiden gut absinden kann, dis erst förmliche Katastrophen in dem Leben den Ruin der Constitution und damit der Verdamungsthätigkeit herbeisührten. Bei dem dritten 67jährigen Kranken, Mapps, ist dieselbe Anomalie auf die höchste Potenz gerathen unter den langdauernden ärmlichen Lebens- und Ernährungsverhältnissen eines sonst ordentlichen Mannes, der mit bereits ganz untüchtigem Magen und Darm in rationelle, aber nun ohnmächtige Behandlung und Ernährung kam.

Es find dies drei ftusenweise nachdrücklicher werdende Ermahnungen, Verdauungsstörungen nicht durch Vernachlässigung die Oberhand gewinnen zu lassen, sondern ihnen zeitig durch eine, nöthigenfalls andauernd, geregelte Lebenssührung entgegenzutreten, solange, wie in dem ersten und auch dem noch schwereren Fall der das Buch einleitenden Krankengeschichte, ein leidlicher und selbst guter Erfolg winkt.

In wunderbar prompter Weise hob dieser Erfolg die vierte Kranke aus anscheinend desolaten Zuständen heraus. Diesem auf einem Defekt der Salzsäureerzeugung beruhenden Fall parallel in seiner Gesammtwirkung geht der achte mit der umgekehrten Functionsstörung, der Hyperacidität, der Salzsäureüberproduction neben dem gleichen Magengeschwür und dem für ebenso hoffnungsslos gehaltenen Allgemeinleiden. Beide führte die jedem Zustand angepaßte Behandlung zur gleich frappanten Heilung.

Die Fälle 5, 6 und 7, gleichfalls Hyperacidität in Verbindung mit Störungen der Form und Mustelfraft des Magens, geben keinen so gründlich guten, doch befriedigenden, der zweitgenannte sogar sehr befriedigenden Ausgang. In allen hängt dieser indeß auf die Dauer von den Verhältnissen und der Standhaftigkeit ihrer Träger in einem zweckmäßigen Weiterverhalten ab. Geradezu glänzend wieder ist das Schlußergebniß bei dem hieran zu reihenden schweren, wahrhaft vom Rand des Grabes zurückgeholten Kranken Nr. 9 und hier, wie bei dem Kranken 11, ist als Folge nachträglichen verständigen Gehabens die Dauerhaftigkeit des vollkommen guten, bezw. bei dem letztgenannten befriedigenden Besindens zu verzeichnen — wie das in den etwas

gefürchteten Fällen von complicirter Hyperacibität nicht so als Regel erhofft wird. Die Mittheilungen unter 5 und 9 enthalten zugleich die Beschreibung des hochgefährlichen Zwischenfalls abundanter Magensblutung und des dabei nöthigen und anderweitigen Berhaltens. Dieselben hätten auch noch durch Darstellung der Heilung des allmählichen Durchbruchs eines Magengeschwürs bei einer andern in diese Zeit fallenden Kranken ergänzt werden können. Es wurde davon abgesehen, weil principiell Neues für den Arzt, der dann die strenge Opiumbehandlung einer schweren beginnenden Unterleibsentzündung einleitet, nicht gegeben ist, für den Kranken aber nur die Nothwendigkeit einer, analog wie vorhin, einzuhaltenden äußersten Ruhe und einer entsprechenden Diät (I, 6 S. 69) daraus zu entsnehmen ist.

Was die Hyperacidität und Hypersecretion betrifft, so glauben wir einige, wie es scheint, entscheidende Erfolge der S. 49 empsohlenen und S. 48 begründeten Ausspülungen mit einer Schüttelmixtur von 10 g Magnesia usta (statt Natrium bicarbonicum) in 1000 mit nachfolgender 5 %00 iger Tanninlösung (als die Drüsenthätigfeit abstumpsendem Abstringens) nochmals erwähnen zu müssen, die seit dem Truck jener Stelle im Hagenauer Spital erzielt wurden. Fast dürfte damit die Ausgabe der Heilung dieser seither einer solchen beinahe unzugänglichen Nebel gelöst sein.

In Nr. 10 ift eine fatale Form bazwischen gestreut, die unter anfangs milberem Anschein das Verhängniß des Krebses immerhin durch Salzsäuremangel, den neuerdings als besonders verdächtig demuncirten Milchsäurereichthum, nachher das Tastgesühl und die Körpersabnahme ersennbar werden ließ. Erkennbar schon zu einer Zeit, wo bei genügendem Entschluß noch operative Abhülse möglich gewesen wäre; ein bei jeziger Technif fast unbedenklicher Sinschnitt in den Leib hätte den bestimmten Aufschluß darüber und damit auch vielleicht sosortige Hüsse gebracht. So ist auch für diese am Ende hössungslosen Erkrankungen der Werth rechtzeitigen Aufsuchens und Vefolgens ärztlichen Rathes einleuchtend. Außerdem kann die Art des traurigen Ablaufs manchen Hypochonder beruhigen, der unter langwierigen Beschwerden bei einem sonst unschuldigen Leiden sich mit Krebsbesürchtungen das Leben verbittert. Die Beobachtung Nr. 12,

welche Zustände schilbert, die längere Zeit wohl intensiver an Krebs erinnern, hat im Gegensatz zur vorgenannten in der leider nicht sehr langen Beobachtungszeit eine deutliche Besserung erkennen lassen, die am bemerkenswerthesten sich äußerte durch die Wiederherstellung ber Salzfäureabsonderung unter Anwendung der fleisch= freien Kost (Diät IV.) trot ber hierfür ungünstigen Complication mit starter Magenerweiterung; ein Umstand der zunächst wohl am beruhigenosten der Annahme eines Krebses entgegentreten würde. Noch radicaler mar der gleiche Erfolg diefer Diat bei einer zur felben Zeit behandelten Frau mit nicht veraltetem subacutem Magencatarrh, bei welchem die Verhältnisse für diese Behand= lung wohl überhaupt am günstigsten liegen würden. In der Mehrzahl unferer berartigen Berjuche gegen veraltete und vielleicht auch nervoje Anacidität blieb allerdings der Erfolg mangelhaft oder aans aus.

Rr. 11, 13, 14 und 15 schildern die vorwiegend oder rein unter dem Einfluß abnormer Innervation stehenden Leiden, bei denen allersdings örtliche und diätetische Behandlung neben einer allgemeinen auf Gesammtbesinden und Nervensystem gerichteten Behandlung noch von maßgebendem Einfluß sind. Die ersten drei beschäftigen sich mit den häusigeren, die Salzsäureabsonderung im Neberschuß oder wenig verändert zu Stande kommen lassenden Kormen, während bei der letzteren diese — anscheinend ebenfalls nervös — schwer beeinträchtigt war. In solchen Källen ist das Ergebniß der Eur ganz besonders davon abhängig, ob es möglich ist, die Neberlegung und den sesten Willen, gesund zu werden, zur Herrschaft zu bringen.

Den Krankengeschichten könnten noch weitere an die Seite gestellt werden, aus denen aber nur kurz einige Gesichtspunkte heransgezogen werden mögen. Die förmlich unbewegliche Hartnäckigkeit vieler zur Beobachtung kommenden Beispiele von Salzsäuremangel machen mehr den Eindruck eines ständigen, organischen Fehlers als den einer zus oder abnehmenden Erkrankung. Und wiederum die besonders in der Krankengeschichte 1 klar gezeigte Möglichkeit, daß dieser Mangel Jahrelang weiter bestehen kann und die betreffenden Individuen sich dabei völlig gesund glauben, selbst nachdem sie im Zusammenhang damit vorher schwer leidend waren, legt den Glauben

baran nahe, daß es noch viele unbefannte Träger dieses Fehlers gibt, bei benen derselbe eben wegen des schon früher herangezogenen Biscariirens des gesunden Tarmes nicht zu Tage tritt. Dazu haben wir nun noch vereinzelte Beobachtungen, die darauf hinweisen, daß eine solche mangelhafte Magensaftabsonderung Familieneigenschaft sei, daß sie bis zu gewissem Grad, bezw. in der Anlage angeboren oder vererbt sei. Und noch weiter: daß das auch mit der Salzsäureübersproduction vielleicht ebenso sei, dafür könnte eine Beobachtung aus zwei Generationen angesührt werden.

Wir erwähnen diese Möglichkeiten nur, um fie der Bukunft behufs Klarftellung durch weitere Beobachtungen zu überweisen, die für die Kranfen felbst und die Bürdigung ihres Buftandes wohl von nicht geringer Wichtigkeit sein werden. Ihre Bedeutung für die Gegenwart haben unfere jegige Beobachtungen als Parabigmata, welche für Mergte und Kranke mitten aus der praktischen Erfahrung heraus greifbare Bilder für unsere vorhergehenden lehrhaften Auseinandersetungen bringen, beiden fo zeigen follten, daß diese und die danach construirten Diatformen nicht bloß theoretisch richtia, fondern auch im Leben vielfältig ausprobirt find. Dem ber fie nach= probiren will, gibt die Schilderung des Wirklichen nütlichere Anhaltspunkte, als die kable Vorschrift; dem Kranken aber erwächst daraus um so mehr Muth und Ausdauer, zu erreichen, was er Andere jo auch erreichen jah. Besonders der immer etwas deprimirte Chronisch-Verdauungsfrante fann eine jolche Stüte brauchen. auf eine Masse von, allerdings meist materiellen, fleinen Genüssen im Leben verzichten, muß in umständlichen, in vielen Lagen recht ichwierigen Berhältniffen feine Lebensführung durchwinden; er ftößt mit feiner Borficht oft auf eine recht thorichte Sorglofigkeit und fpot= tische Großsprecherei Anderer, die das fehr leicht haben, so lange es ihnen aut geht. Und dabei find häufig die Aenderungen und Wendungen zum Beffern, die er erzielt, recht unscheinbar, die Fortschritte langfam. Er muß eine ftarte Rraft des Denkens und als Rudhalt einen guten Unlaß zum Glauben haben, wenn er bei ber Fahne bleiben foll, bis fie ihn möglichst weit zum Siege geführt hat. Anderen aber ift es nicht minder nütlich, bei Zeit zu feben, wohin fie treiben. wenn sie forglos sich ben Krankheitsanfängen überantworten und

nicht rechtzeitig festen Fuß fassen gegenüber dem Weitergleiten. Daß bies anfangs leichter geht und später nur mit Mühe und Entbehrungen, bas zu wissen wird Manchem die letzteren ersparen. Alles wird Allen klarer aus den paar Beispielen.

So mögen sie sich das Buch und seine bereit gelegten Bulfs= mittel zu Nut machen, früh ober fpät! Bequem werden diese ihnen und ihrem Arzte fein. Bei gang leichten und vorübergehenden Zwischen= fällen werden sie sich auch einmal selbst danach einzurichten wissen. in langeren Zuständen nur, wenn die Sachlage von ihrem Arzte arundlich erforscht und sie von ihm angewiesen sind. wefentlichen Wendung werden fie diefer Anleitung neu bedürfen. Nicht minder wird, wenn eine frische und dem ersten Anschein nach porübergebende Störung einer dem Buche entnommenen biatetischen Maknahme (Diät I, 1-5) nicht alsbald weicht oder ein ernsteres Geficht annimmt, der ärztliche Rath erforderlich fein. Nicht bringend genug ift das ans herz zu legen, wo ganz leichte Beschwerden in ber Verdauung während einiger Zeit, wenn auch kaum beachtet. wiedergekehrt waren und dies nun durch die Länge oder Zunahme berfelben bemerklich wird. Es fei hier an die nicht feltenen und erichreckenden Vorkommnisse erinnert, wo hinter jenen Empfindungen Gefchwüre in Magen und Darm verborgen waren, die dann plot= lich durch Durchbruch oder Blutung zum Tode führten, der durch rechtzeitige Beachtung der ersten Erscheinungen und örtliche Untersuchung hätte vermieden werden fönnen.

Die zu ergreifenden Maßnahmen hängen nun immer vom Gutsbefinden des Arztes ab. Wenn auch bei den Vorschriften des Buches immer von genauer Kenntniß der Magenthätigkeit und Saftbeschaffensheit ausgegangen ift, so wird doch von dem Arzt nicht jedes Mal gleich mit den beschriebenen genaueren Untersuchungen vorgegangen werden. Es wird wohl manchmal erst nach den allgemeinen und sonst erkennsbaren Erscheinungen mit den beschriebenen und ähnlichen diätetischen und auch arzneilichen Verordnungen ein Versuch und werden aus dem Ersolg Schlüsse gemacht werden. Sobald aber der Ersolg in dieser Weise nicht befriedigt oder sonst der überlegende Arzt es für nöthig erklärt, unterwerfe der Kranke sofort und ohne Furcht sich allen Untersuchungen mit der Sonde und allen weiteren Hülfsmitteln (vergl. darüber S. 32 ff.)

Hunderttausend Erfahrungen haben gezeigt, daß das Ganze gleichgültig und alltäglich, sobald es nicht mehr neu ist, also auch leicht und einfach beim ersten Mal, sobald man es gleich so aufsfaßt. Mögen sich die Kranken davon ebenfalls auf Grund unserer Ersfahrungen überzeugen. Auch das wird ihnen nützen, wie alles Andere, wovon sie hier unterrichtet werden.

Mehr wissen bebeutet: weniger fürchten, sorgfältiger das Nothswendige erwägen, sicherer das Rechte thun. Wenn der Mensch von vornherein das Alles vermöchte, so könnte er ohne Harm und Leid an ein natürliches Ende des Daseins gelangen. Wenn unsere Ausseinandersetzungen über Störungen einer der wichtigsten Grundlagen seines Wohlbesindens, die vorläusig noch unvermeidlich sind, ihm neue Anhaltspunkte für rechtzeitiges und wirksames Sinschreiten gegen solche Störungen geben, so dürfte er dadurch jenem erstrebenswerthen Ziele wenigstens um ein Merkliches nähergerückt sein.

->0

Sach- und Namenregister.

21.

Abführmittel 50. Acidum tannicum j. Tannin. Acidität, Bestimmung der — 36. Afterfissur 6. Anacidität (Salzfäuremangel) 27, 40, 49, 55, 61; Diät bei - 81, 88, 94, 101. Krankengeschichten: 153, 155, 157, 169. Anämie, progressive 156. Apepfie 156, f. auch Atrophie. Apfelbrei 145; -reis 129. Aprifosen 109, 145. Arzneien 49. Atonie 23. Ausgeschöpfte Griesklöse f. Griesklöse.

$\mathfrak{B}.$

Baden 113. Behandlung im Allgemeinen 42 ff. Beeffteak 121. Beieffen 122. Biedert 1, 37, 38, 59, 119, 153. Bier 110. Birnen 109. Bismuthum subnitricum (Wismuth) 50; - salicylicum 8, 50. Bleistiftkoth 5. Blutarmuth 156. Blutbrechen f. Magenblutung. Boas 15. Bohnenmehlbrei 145; - suppe 114. Branntwein 110. Braten 113, 122. Biebert u. Langermann, Diatetif.

(Rochfal3=) - 47; Glauberfal3= 48. Briefel f. Milcher, Kalbsmilcher. Butter 113. €.

Brunnen 47; alkalisch-salinische — 47; alfalische — 47; alfalisch-muriatische

Cacao 148, 149. Caloricen 9, 42, 53, 54, 108. Camerer 9, 18, 20. Cardialgie f. Magenframpf. Chloroformwaffer 49. Chocolabe 109; j. auch Cacao. Cognac mit Gigelb 149; - mit Waffer 149.Compot 145. Confituren 109. Coronda 19.

D.

Darmausjpülung 12, 51; -catarrh 30, 153, 165; — geschwülste 5. Diät im Allgemeinen 43; — bei motori= schen Störungen 55. Diät I, 1—4b für empfindliche Fälle 64—68; I, 5—7 für Diarrhöc, Perforation und Blutung 69—70. Diät II und III für Syperacidität und Hypersecretion 70, 75. Diät IV—VII jür Anacidität 81, 88, 94, 101. Diat auf Reisen 109. Diatetif, allgemeine 53; - specielle 56. Diatformen 61; Bariationen in den -62, 106; -vorschriften, Eintheilung ber55. Diagnose 41 if.

10. Magenfrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magensleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlssbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: kräftig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussichen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Sinstühren des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Neaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probestühstück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuresbesicit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscacherie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amplaceen=Milchdiät, bei und nach dem Mittag= und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Reine wesentliche Besserung, in Acidum muriaticum dilutum. späteren Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Mitte October erbrach Batient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Bartikelden. Gine Untersuchung auf Rrebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Maffen, bas auch Magenfpulungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfana November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Runmehrige Diagnofe: Rrebs des Magens (Sit an der großen Curvatur). Diat und Medicamente dieselben, außer= dem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eglöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulft vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen= und Leberfrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervose Magenstörung, combinirt mit materieller (Sadmagen). Morgens icheinbare Sypacidität (Salzfäureverminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzfäureüber= ichuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage effen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft bes Nachmittags Leibschmerz, Diarrhoe, bann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109—116 Pfb., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzfäure, später wiederholt Salzfäuredeficit. Patient ift jett 3 Mal am Tage, Morgens fehr früh Refir ober Milchcacao mit Röfts brod, Mittags 12 11hr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak ober Geflügel), Röstbrod, als Dessert leichten Pudding. Abends 8 11hr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Gi, trinkt einen natürlichen alfalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühjtück keine freie Salzfäure ergeben hatten, wurde ein Beriuch gemacht, Salzfäure beim Offen zu geben, aber mit fehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzfäure mit 0,522 Gefammt= acidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Massage der Magen= gegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 ober 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittageffens zum Borichein, zum Theil unverdaut, die freie Salzfäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gesammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzfäure vermochte bei dem jackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung so (ohne daß Borfäurelösung ober Chloroformwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zulett nur jeden zweiten Tag, bann 1-2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

10. Magenfrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magensleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlsbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: frästig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Sinsühren des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Neaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probeskühltück: ca. 60 cem Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäurebesicit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnofe wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscacherie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amplaceen=Milchdiät, bei und nach dem Mittag= und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Reine wefentliche Befferung, in Acidum muriaticum dilutum. späteren Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Mitte October erbrach Batient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Bartikelden. Gine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Maffen, das auch Magenfpülungen nicht aanz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfana November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzjäure. Runmehrige Diagnoje: Krebs des Magens (Sit an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außerbem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eglöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulft vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen: und Leberfrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervofe Magenstörung, combinirt mit materieller (Sadmagen). Morgens icheinbare Sypacidität (Salzfäure: verminderung), Nachmittags Speracidität (Salzfäureüber= ichuf), motoriiche Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage effen, da er sonst immer Magenschmerzen befommt, oft bes Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Bewicht 109-116 Afd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühftück, einmal geringe Mengen freier Salzfäure, später wiederholt Salzfäuredeficit. Patient ift jett 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Refir oder Milcheacao mit Röftbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacttes Beefsteaf oder Geflügel). Röftbrod, als Deffert leichten Pudding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminofensuppe, etwas Schinken, Gi, trinkt einen natürlichen alfalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühituck feine freie Salgfäure ergeben hatten, murde ein Berjuch gemacht, Salzjäure beim Gffen zu geben, aber mit fehr ungludlichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deshalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzfäure mit 0,522 Gefammt= acidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Majjage der Magen= gegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittageffens zum Borichein, zum Theil unverdaut, die freie Salzfäuremenge schwankt zwijchen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gefammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzfäure vermochte bei dem sackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung fo Johne daß Borjäurelöfung oder Chloroformwaffer einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zulett nur jeden zweiten Tag, bann 1-2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

10. Magenfrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magen-leidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carls-bader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: frästig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Sinsühren des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Neaction. Am andern Tage Lusheberung nach Probestühstück: ca. 60 ccm Inhalt, seine freie Salzsäure, viel Milchsüure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäurebesicit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscacherie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amplaceen=Milchdiät, bei und nach dem Mittag= und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Reine wesentliche Besserung, in fpäteren Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Mitte October erbrach Batient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Bartikelden. Gine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Maffen, das auch Magenfpülungen nicht gang beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei ber infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfana November in der Mittellinie ein kleiner feitsitzender Knoten con= statiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzfäure. Runmehrige Diagnofe: Krebs des Magens (Sit an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außer= dem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eklöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulft vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen= und Leberfrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sadmagen). Morgens icheinbare Sypacibität (Salzfäureverminderung). Nachmittags Spreracidität (Salzfäureüber= ichuf), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage effen, da er sonft immer Magenschmerzen befommt, oft bes Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Rigur, Gewicht 109—116 Pfb., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühftück, einmal geringe Mengen freier Salgfäure, fpater wiederholt Salgfäuredeficit. Batient ift jett 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Refir ober Milchcacao mit Röftbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak oder Geflügel), Röftbrod, als Deffert leichten Pudding. Abends 8 11hr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Gi, trinkt einen natürlichen alfalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühjtück keine freie Salzfäure ergeben hatten, wurde ein Bersuch gemacht, Salzsäure beim Gffen zu geben, aber mit sehr unglücklichem Ergebniß; cs trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzfäure mit 0,522 Gefammt= acidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Majjage der Magen= aegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Kebruar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es fommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittageffens zum Borichein, zum Theil unverdaut, die freie Salzfäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gefammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzfäure vermochte bei dem fackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erfrankung so (ohne daß Borjäurelösung ober Chlorosormwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zuletzt nur jeden zweiten Tag, bann 1-2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich, ba gegen sie selbst der Magen etwas empfindlich wird, nach etwa 7—8 Monaten ganz wegbleiben kann. Die Magenschmerzen, die Darmbeschwerden mit den Leibschmerzen und der Diarrhöe bleiben 8 Monate vollständig weg. Später verursacht eine weniger vorssichtige Diät (nur Gemüse vermieden) einige Tage Magenschmerzen, die zunächst eine Milch-Eierdiät und später auch wieder Spülungen veranlassen. So wird verhältnißmäßig rasch ein jeder Nücksall beseitigt und im höheren Alter noch ein fast während des ganzen Lebens durch Verdauungsstörungen beeinträchtigtes, allen früheren Behandlungsmethoden unzugängliches Besinden in ein anhaltend vershältnißmäßig gutes verwandelt. Seit über 1 Jahr keine Behandlung mehr nöthig.

12. Starke Magenerweiterung und Magengährung mit Hpp=acidität (Salzfäureverminderung). Besserung mit fleisch= loser Diät und Spülung.

Johann Boländer, 61 Jahre alt, Bauer aus Dürrenbach, leidet ichon längere Zeit an Brennen und Magendrücken, wird feit 6 Wochen auch schon mit Ausspülungen behandelt. Der Leib ift aufgetrieben. ber Magen als größerer Sack zu erkennen und zu percutiren, in bem Flüffigkeit fich bin- und berbewegt. 1 Stunde nach Emald'ichem Probefrühjtück finden sich noch 260 ccm Mageninhalt, in welchem ein Salzfäurebeficit von 26 mg auf 100 ccm nachweisbar ift, neben einer großen Menge (370 mg) Gesammtsäure. Es wird eine fleisch= freie Nahrung, wie unfere Diat IV, aber mit fparlicher Fluffig= feitsmenge, verordnet, daneben 3 Mal 100 g 0,6 %iges Rochfalz= wasser vor dem Essen; jeden Abend 51/2 Uhr Magenspülung. Dabei findet sich nach wenigen Tagen schon etwas und nach 8 Tagen bereits 80 mg freie Salzfäure bei nur noch 288 mg Gesammtfäure. Das Be-Als aber Gier und Fleisch zur finden hat sich ebenfalls gebessert. Nahrung beigefügt merben, vermindert sich die freie Salzfäure zunächst wieder so (10-20, auch einmal 90 mg), daß den Fleisch= und Gierspeisen mit Nuten 3 Mal 5 Tropfen verdünnter Salzfäure beigefügt werden. Nach 4 Wochen wird der Mann bei autem Befinden, aber wegen noch vorhandener Magenerweiterung

und stärkerer Gährung mit Anordnung häuslicher Magenspülung entlassen.

In diesem Falle hat sich die Salzsäureproduction entsprechend den diätetischen Maßnahmen und der durch Behandlung erzielten Besserung ebenfalls gebessert. Für ein endgültiges Resultat dauerte unsere Behandlung nicht lange genug.

13. Nervoje Dyspepfie (Neurasthenia dyspeptica).

Herr X., 30 Jahre alt, Chemiker, feit 2 Jahren magenleidend, zeigte, angeblich infolge von Ueberarbeitung, neben seinen duspep= tischen Beschwerben Zeichen allgemeiner nervöser Erkrankung (Ropfweh, Schwindel, Herzklopfen, dyspnoische Anfalle, eigenthumliche Sensationen in den Beinen). Patient hat seit ca. 1 Jahr 10 kg abgenommen, besuchte verschiedene Beilanstalten, wurde mit Magen= schlauch und Diät behandelt; angeblich war manchmal zu viel, manchmal fast gar feine freie Salzfäure nachweisbar. Am 5. November 1894: Große ichlanke Figur, reducirter Ernährungszustand, Rlagen über Aufstoken, felten Erbrechen, Uebelfeit, übler Geruch aus bem Munde, nach dem Effen ein Gefühl von Druck und Bolle in ber Magengegend; der Appetit wechselt, bald fehlt er, bald ift Beißhunger vorhanden, der Stuhlgang ift angehalten. Dabei bestehen die oben erwähnten nervösen Klagen. Reinerlei Abnormitäten am Circulationsoder Respirationsapparat, Drud im Epigastrium etwas schmerzhaft. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühftud ergibt ca. 50 ccm Inhalt, gut verdaut, wenig Milchfäure, feine freie Salzfäure, aber fehr geringes Salzfäuredeficit (0,007 in 100), Gesammtacibität = 0,150. Gemischte Roft, förperliche und geiftige Rube, geringe Salzfäuredofen. Anfang October: freie Salzfäure nach Probefrühstück = 0.100. Gewichtszunahme um 11/2 kg; von da an immer freie Salzfäure nachweisbar, dauerndes Wohlbefinden. Anfang Februar hat Patient fein früheres Gewicht wieder erreicht. Die nervofen Klagen verschwinden nach und nach.

14. Nervose Dyspepsie mit schrullenhafter Ernährung, mäßiger Hyperacidität und Dilatation.

Bei bieser Patientin waren wohl auch zeitweise Unregelmäßigsteiten in der Saftabsonderung und auch geringe in der Thätigkeit der Magenmusculatur und der chemischen Magenvorgänge zu finden. Aber der Verlauf und die geradezu wunderliche Ernährungsweise bezzeichnen das Leiden als rtravagant nervös.

Frau R., 55 Jahre alt, Kaufmannsfrau von auswärts, hat vor 3 Rahren unter Ohnmachten und Bergklopfen ihre Regel verloren. und seitdem wurde der Magen schlecht. Sie kann Brod und Mehl= fpeisen nicht mehr vertragen, aber Fleisch jeder Urt und Kartoffeln in Stücken, nur ohne Rett. Gier verträgt fie am wenigsten, auch fein Wenn sie nur ein fleines Studchen Brod ift, bekommt sie Schmerzen, aber nicht im Magen, fondern in der rechten Seite, und gewöhnlich nicht gleich, sondern erft am nächsten Tage. Milch bruckt sie sofort im Magen. Sie hat immer Hunger und nimmt fol= gendes zu sich: Früh warmes Waffer, um Stuhlgang zu bekommen, 1/2 Stunde nachher Wassercacao mit etwas Milch, 10 Uhr eine Tasse Hafermehlbrühe, 12 Uhr Rleisch und Kartoffeln (besonders neue Kartoffeln in Stücken), auch Salat, 4 Uhr Waffercacao, Abends Rartoffeln und Rleisch. Daß fie hierbei in 3 Jahren von einem Körper= gewicht von 90 kg auf ein solches von 58 kg heruntergekommen ist. erscheint begreiflich.

Bei Untersuchung des Magens sindet sich der Inhalt der früheren Mahlzeit zu lange in größerer Menge und unverdaut wieder, dabei eine mäßige Steigerung der freien Salzsäure auf 142 mg, sowie eine Gesammtsäure von 281 mg in 100 ccm Sast. Eine Hereins nahme der Kranken ins Spital behufs Sicherung einer vernünftigen Diät, entsprechender Allgemeins und Localbehandlung des Magens mittels Spülung und Nachspülung von Sodalösung, später Sodas Tanninlösung hat in der nächsten Zeit eine prompte Besserung zur Folge. Die Kranke selbst war davon höchst befriedigt und vertrug nun in einer etwa nach Diät II sestgesetzen Speiseordnung viele von den Dingen, für die sie sich völlig unfähig geglaubt hatte, ganz gut. Indeß störte eine eintägige Beurlaubung nach Hause, von der

fie nicht rechtzeitig zurückfam, den Frieden; es stellte sich Heimweh ein, und einer nachher versuchten ambulanten Behandlung wurde von der Kranken nicht die Consequenz gewidmet, die eine vollkommene Heilung zugelassen hätte. Die festgestellten Mengen an freier Salzs säure schwankten im Berlauf eines Monats von 142 mg zu 124—102—106—190—157 mg, die der Gesammtsäure von 281 mg zu 211—405 mg in 100 ccm Magensaft.

15. Nervosität und schwere Hypochondrie mit Salzfäure: mangel.

Während sonst die nervösen Störungen der Magenthätigkeit, wie bei den seitherigen Kranken, mehr mit überschüssiger oder mehr oder weniger normaler Salzsäureproduction einhergehen, haben wir, wie auch Andere, eine solche mit starker Salzsäureverminderung gezsehen, die durch die schweren nervösen Begleiterscheinungen schon genügend charakterisirt war. Dazu entsprach auch der Wechsel in der Salzsäureproduction mehr einem nervösen Charakter, während sonst der Salzsäuremangel dauernd gleichmäßig ist oder sich wenigstens sketig mit der Krankheit ändert.

Ein junger Mann klagt seit ⁵/4 Jahren über Schwere im Magen und "langsame Verdauung", später leidet er unter Neigung zu "Schweißen und Verkältungen", bei kalten Füßen "steigen ihm die Winde in den Magen", machen Aufstoßen, Appetitlosigkeit und heftiges Stechen, er hält sich ängstlich warm und klagt dann über Schweiße, glaubt, daß er so wenig Blut habe, daß er nicht mehr existiren könne, Schlassosischen. Endlich steigert er sich zu solch melancholischer Verstimmung, daß er wegen Selbstmordgedanken überwacht werden muß. Stuhl wechselnd, verstopft und diarrhoisch. Im Magensaft sindet sich am 4. und 6. Mai ein Salzsäuredesicit von 95 und 102 mg in 100 ccm. Er hat stark an Körpergewicht verloren.

Es wird eine Allgemeinbehandlung mit vernünftiger Wärmeökonomie, warmen Bädern, kalter Douche, Spazierengehen, schließlich Opium bezw. Morphiuminjectionen zur psychischen Beruhigung eingeleitet. Daneben wird der Magen auf die fleischfreie Diät IV. gesetzt und Kochsalzwasser (Niederbronn) 3 Mal täglich 100-200 ccm vor dem Essen gegeben. Dabei sinkt allmählich das Salzsäuredeficit auf 51-44-33 mg (27. Mai), um nachher wieder auf 62 und nach Zusatz von etwas Fleisch mit Salzsäure auf 91, dann 2 Stunden nach einer Fleischmahlzeit selbst sogar auf 146 mg zu steigen. Dabei hat sich aber das Besinden und der Ernährungszustand in der erfreuslichsten Weise gebessert, die Stimmung ist durchaus gut geworden, die Klagen sind sehr gemildert, und nach Vorausgang einer Badekur schwaches Soolbad mit Hydrotherapie) denkt der Kranke, der sich gänzlich ausgegeben hatte, wieder in sein Amt zurückzusehren.

Nach vierwöchentlicher Abwesenheit in einer Kneippanstalt kommt er in ziemlich trostlosem Zustand mit starkem Gewichtsverlust zurück, bessert sich aber bei der alten und einer gemäßigten Kaltwassers behandlung so, daß er nach Zusügen von Galvanisation des Magens mit in diesen eingeführter Einhorn'scher Elektrode bereits theils freie Salzsäure, theils einen dieser nahestehenden Salzsäuregehalt hat. Allgemeinbesinden zufriedenstellend. Zunahme in 3 Wochen 6 kg.

Schlußbemerkungen.

Die Erzählung der Krankengeschichten liefert gleichsam den Nachweis über das, was durch Befolgung der in dem Buch gegebenen Nathschläge für die Kranken erreichbar ist. Dieser Nachweis erscheint klar und ermuthigend.

Die Geschichte des ersten Kranken zeigt die Möglickeit, lang andauernde relative Gesundheit wiederherzustellen, wenn ein selbst zu so schwerer Anacidität, einem Salzsäure= (und theilweisen Pepsin=) Mangel führendes Magenleiden nicht zu spät zweckmäßig behandelt wird. Das Darmleiden, offenbar nur Folge ungenügender Magenfunction und noch nicht tieserer Darmstörung (wie in der ein=leitenden Krankengeschichte S. 3/5, 8/10 u. 17/18), wich schnell, als dasür gesorgt wurde, daß wieder besser vorbereiteter und zu Zerssetzung weniger geneigter Speisebrei aus dem Magen in den Darm

geliefert wurde. Auch in Nr. 2 ist gezeigt, wie eine gute Constitution bei noch gutem Darm selbst in schlechten äußeren Verhältnissen sich mit einem ähnlich schweren Magenleiden gut absinden kann, die erst förmliche Katastrophen in dem Leben den Ruin der Constitution und damit der Verdauungsthätigkeit herbeisührten. Bei dem dritten 67jährigen Kranken, Mapps, ist dieselbe Anomalie auf die höchste Potenz gerathen unter den langdauernden ärmlichen Lebens- und Ernährungsverhältnissen eines sonst ordentlichen Mannes, der mit bereits ganz untücktigem Magen und Darm in rationelle, aber nun ohnmächtige Behandlung und Ernährung kam.

Es sind dies drei stusenweise nachdrücklicher werdende Ermahnungen, Verdauungsstörungen nicht durch Vernachlässigung die Oberhand gewinnen zu lassen, sondern ihnen zeitig durch eine, nöthigenfalls andauernd, geregelte Lebensssührung entgegenzutreten, solange, wie in dem ersten und auch dem noch schwereren Fall der das Buch einleitenden Krankengeschichte, ein leidlicher und selbst guter Erfolg winkt.

In wunderbar prompter Weise hob dieser Ersolg die vierte Kranke aus anscheinend desolaten Zuständen heraus. Diesem auf einem Defekt der Salzsäureerzeugung beruhenden Fall parallel in seiner Gesammtwirkung geht der achte mit der umgekehrten Functionsstörung, der Hyperacidität, der Salzsäureüberproduction neben dem gleichen Magengeschwür und dem für ebenso hoffnungsslos gehaltenen Allgemeinleiden. Beide führte die jedem Zustand angepaßte Behandlung zur gleich frappanten Heilung.

Die Fälle 5, 6 und 7, gleichfalls Hyperacidität in Verbindung mit Störungen der Form und Muskelkraft des Magens, geben keinen so gründlich guten, doch befriedigenden, der zweitgenannte sogar sehr befriedigenden Ausgang. In allen hängt dieser indeß auf die Dauer von den Verhältnissen und der Standhaftigkeit ihrer Träger in einem zwecknäßigen Weiterverhalten ab. Geradezu glänzend wieder ist das Schlußergebniß bei dem hieran zu reihenden schweren, wahrhaft vom Rand des Grades zurückgeholten Kranken Nr. 9 und hier, wie bei dem Kranken 11, ist als Folge nachträglichen verständigen Gehabens die Dauerhaftigkeit des vollkommen guten, bezw. bei dem letztgenannten befriedigenden Befindens zu verzeichnen — wie das in den etwas

gefürchteten Fällen von complicirter Hyperacidität nicht so als Regel erhofft wird. Die Mittheilungen unter 5 und 9 enthalten zugleich die Beschreibung des hochgefährlichen Zwischenfalls abundanter Magenblutung und des dabei nöthigen und anderweitigen Berhaltens. Dieselben hätten auch noch durch Darstellung der Heilung des allmählichen Durchbruchs eines Magengeschwürs bei einer andern in diese Zeit sallenden Kranken ergänzt werden können. Es wurde davon abgesehen, weil principiell Neues für den Arzt, der dann die strenge Opiumbehandlung einer schweren beginnenden Unterleibsentzündung einleitet, nicht gegeben ist, für den Kranken aber nur die Nothwendigkeit einer, analog wie vorhin, einzuhaltenden äußersten Ruhe und einer entsprechenden Diät (I, 6 \epsilon 69) daraus zu entenehmen ist.

Was die Hyperacidität und Hypersecretion betrifft, so glauben wir einige, wie es scheint, entscheidende Ersolge der S. 49 empsohlenen und S. 48 begründeten Ausspülungen mit einer Schüttels mixtur von 10 g Magnesia usta (statt Natrium bicarbonicum) in 1000 mit nachfolgender 5 hoeiger Tanninlösung (als die Drüsenthätigseit abstumpsendem Adstringens) nochmals erwähnen zu müssen, die seit dem Truck jener Stelle im Hagenauer Spital erzielt wurden. Fast dürfte damit die Aufgabe der Heilung dieser seither einer solchen beinahe unzugänglichen Nebel gelöst sein.

In Nr. 10 ist eine fatale Form bazwischen gestreut, die unter anfangs milderem Anichein das Verhängniß des Krebses immerhin durch Salzsäuremangel, den neuerdings als besonders verdächtig denuncirten Milchsäurereichthum, nachher das Tastgefühl und die Körpersabnahme erfennbar werden ließ. Erkennbar schon zu einer Zeit, wo bei genügendem Entschluß noch operative Abhülse möglich gewesen wäre; ein bei jeßiger Technif sast unbedenklicher Sinschnitt in den Leib hätte den bestimmten Aussichluß darüber und damit auch vielsleicht sosortige Hüsse gebracht. So ist auch für diese am Ende hössmungslosen Erkrankungen der Werth rechtzeitigen Aussuchens und Befolgens ärztlichen Rathes einleuchtend. Außerdem kann die Art des traurigen Ablaufs manchen Hypochonder beruhigen, der unter langwierigen Beschwerden bei einem sonst unschuldigen Leiden sich mit Krebsbesürchtungen das Leben verbittert. Die Beobachtung Nr. 12,

welche Zustände schildert, die längere Zeit wohl intensiver an Krebs erinnern, hat im Gegensatz zur vorgenannten in der leider nicht sehr langen Beobachtungszeit eine deutliche Besserung erkennen lassen, die am bemerkenswerthesten sich äußerte durch die Wiederherstellung ber Salzfäureabsonderung unter Anwendung der fleifch= freien Rost (Diat IV.) trot ber hierfür ungünstigen Complication mit starker Magenerweiterung; ein Umstand der zunächst wohl am beruhigenoften der Annahme eines Rrebfes entgegentreten murde. Noch radicaler war der gleiche Erfolg dieser Diät bei einer zur felben Zeit behandelten Frau mit nicht veraltetem subacutem Magencatarrh, bei welchem die Verhältnisse für diese Behand= lung wohl überhaupt am günstigsten liegen würden. In der Mehrzahl unserer berartigen Versuche gegen veraltete und vielleicht auch nervöse Anacidität blieb allerdings der Erfolg mangelhaft oder ganz aus.

Rr. 11, 13, 14 und 15 schildern die vorwiegend oder rein unter dem Einfluß abnormer Innervation stehenden Leiden, bei denen allers bings örtliche und diätetische Behandlung neben einer allgemeinen auf Gesammtbesinden und Nervensystem gerichteten Behandlung noch von maßgebendem Einfluß sind. Die ersten drei beschäftigen sich mit den häusigeren, die Salzsäureabsonderung im Neberschuß oder wenig verändert zu Stande kommen lassenden Kormen, während bei der letzteren diese — anscheinend ebenfalls nervös — schwer beeinträchtigt war. In solchen Fällen ist das Ergebniß der Eur ganz besonders davon abhängig, ob es möglich ist, die Neberlegung und den sesten Willen, gesund zu werden, zur Herrschaft zu bringen.

Den Krankengeschichten könnten noch weitere an die Seite gestellt werden, aus denen aber nur kurz einige Gesichtspunkte herans gezogen werden mögen. Die förmlich unbewegliche Hartnäckigkeit vieler zur Beobachtung kommenden Beispiele von Salzsäuremangel machen mehr den Eindruck eines skändigen, organischen Fehlers als den einer zus oder abnehmenden Erkrankung. Und wiederum die besonders in der Krankengeschichte 1 klar gezeigte Möglichkeit, daß dieser Mangel Jahrelang weiter bestehen kann und die betreffenden Individuen sich dabei völlig gesund glauben, selbst nachdem sie im Zusammenhang damit vorher schwer leidend waren, legt den Glauben

baran nahe, daß es noch viele unbekannte Träger dieses Fehlers gibt, bei benen derselbe eben wegen des schon früher herangezogenen Biscariirens des gesunden Darmes nicht zu Tage tritt. Dazu haben wir nun noch vereinzelte Beobachtungen, die darauf hinweisen, daß eine solche mangeshafte Magensaftabsonderung Familieneigenschaft sei, daß sie bis zu gewissem Grad, bezw. in der Anlage angeboren oder vererbt sei. Und noch weiter: daß das auch mit der Salzsäureübersproduction vielleicht ebenso sei, dafür könnte eine Beobachtung aus zwei Generationen angeführt werden.

Wir ermähnen diefe Möglichkeiten nur, um fie der Bukunft behufs Klarstellung burch weitere Beobachtungen zu überweisen, die für die Kranken felbst und die Würdigung ihres Zustandes wohl von nicht geringer Wichtigkeit sein werden. Ihre Bedeutung für die Gegenwart haben unfere jegige Beobachtungen als Parabigmata, welche für Aerzte und Kranke mitten aus der praktischen Erfahrung heraus greifbare Bilder für unfere vorhergehenden lehrhaften Auseinandersetzungen bringen, beiden fo zeigen follten, daß diese und die danach construirten Diätformen nicht bloß theoretisch richtig, son= bern auch im Leben vielfältig ausprobirt find. Dem ber fie nachprobiren will, gibt die Schilderung des Wirklichen nütlichere Anhaltsvunkte, als die kable Vorichrift; dem Kranken aber erwächst daraus um so mehr Muth und Ausdauer, zu erreichen, was er Andere jo auch erreichen fah. Besonders der immer etwas deprimirte Chronisch-Verdauungsfranke kann eine folche Stütze brauchen. auf eine Masse von, allerdings meist materiellen, fleinen Genüssen im Leben verzichten, muß in umftandlichen, in vielen Lagen recht ichmierigen Verhältniffen feine Lebensführung durchwinden; er ftokt mit seiner Vorsicht oft auf eine recht thörichte Sorglofigkeit und fpot= tische Großsprecherei Anderer, die das fehr leicht haben, so lange es ihnen aut geht. Und dabei find häufig die Aenderungen und Wendungen zum Bessern, die er erzielt, recht unscheinbar, die Fortschritte langfam. Er muß eine ftarke Kraft des Denkens und als Ruchalt einen auten Anlaß zum Glauben haben, wenn er bei ber Kahne bleiben foll, bis sie ihn möglichst weit zum Siege geführt hat. Anderen aber ift es nicht minder nüplich, bei Zeit zu feben, wohin fie treiben, wenn sie sorglos sich den Krankheitsanfängen überantworten und

nicht rechtzeitig festen Fuß fassen gegenüber dem Weitergleiten. Daß bies anfangs leichter geht und später nur mit Mühe und Entbehrungen, bas zu wissen wird Manchem die letzteren ersparen. Alles wird Allen klarer aus den paar Beispielen.

So mögen fie fich das Buch und feine bereit gelegten Bulfsmittel zu Rut machen, früh ober spät! Bequem werden diese ihnen und ihrem Arzte fein. Bei gang leichten und vorübergehenden Zwischenfällen werden sie sich auch einmal felbst danach einzurichten wissen. in langeren Zuständen nur, wenn die Sachlage von ihrem Arzte arundlich erforscht und sie von ihm angewiesen sind. mefentlichen Wendung werden fie diefer Unleitung neu bedürfen. Nicht minder wird, wenn eine frische und dem ersten Anschein nach porübergebende Störung einer bem Buche entnommenen biatetischen Maknahme (Diät I, 1-5) nicht alsbald weicht oder ein ernsteres Geficht annimmt, der ärztliche Rath erforderlich fein. Nicht bringend genug ift das ans Berg zu legen, wo gang leichte Beschwerden in ber Berbauung während einiger Zeit, wenn auch faum beachtet, wiedergekehrt waren und dies nun durch die Länge oder Zunahme berfelben bemerklich wird. Es fei hier an die nicht feltenen und erschreckenden Vortommnisse erinnert, wo hinter jenen Empfindungen Gefchwüre in Magen und Darm verborgen waren, die dann plotlich durch Durchbruch oder Blutung zum Tode führten, der durch rechtzeitige Beachtung ber ersten Erscheinungen und örtliche Untersuchung hätte vermieden werden fönnen.

Die zu ergreifenden Maßnahmen hängen nun immer vom Gutsbefinden des Arztes ab. Wenn auch bei den Vorschriften des Buches immer von genauer Kenntniß der Magenthätigkeit und Saftbeschaffensheit ausgegangen ist, so wird doch von dem Arzt nicht jedes Mal gleich mit den beschriebenen genaueren Untersuchungen vorgegangen werden. Es wird wohl manchmal erst nach den allgemeinen und sonst erkennsbaren Erscheinungen mit den beschriebenen und ähnlichen diätetischen und auch arzneilichen Verordnungen ein Versuch und werden aus dem Ersolg Schlüsse gemacht werden. Sobald aber der Ersolg in dieser Weise nicht befriedigt oder sonst der überlegende Arzt es für nöthig erklärt, unterwerse der Kranke sofort und ohne Furcht sich allen Untersuchungen mit der Sonde und allen weiteren Hülfsmitteln (vergl. darüber S. 32 ff.)

Hunderttausend Erfahrungen haben gezeigt, daß das Ganze gleichgültig und alltäglich, sobald es nicht mehr neu ist, also auch leicht und einfach beim ersten Mal, sobald man es gleich so aufsfaßt. Mögen sich die Kranken davon ebenfalls auf Grund unserer Ersfahrungen überzeugen. Auch das wird ihnen nützen, wie alles Andere, wovon sie hier unterrichtet werden.

Mehr wissen bedeutet: weniger fürchten, sorgfältiger das Nothwendige erwägen, sicherer das Rechte thun. Wenn der Mensch von vornherein das Alles vermöchte, so könnte er ohne Harm und Leid an ein natürliches Ende des Daseins gelangen. Wenn unsere Auseinandersetzungen über Störungen einer der wichtigsten Grundlagen seines Wohlbesindens, die vorläufig noch unvermeiblich sind, ihm neue Anhaltspunkte für rechtzeitiges und wirksames Sinschreiten gegen solche Störungen geben, so dürfte er dadurch jenem erstrebenswerthen Ziele wenigstens um ein Merkliches nähergerückt sein.

->@(-

Sach- und Namenregister.

21.

Abführmittel 50. Acidum tannicum j. Tannin. Acidität, Bestimmung ber — 36. Afterfissur 6. Anacidität (Salsfäuremangel) 27, 40, 49, 55, 61; Diät bei — 81, 88, 94, 101. Rrankengeschichten: 153, 155, 157, 169. Anämie, progressive 156. Apepfie 156, f. auch Atrophie. Apfelbrei 145; —reis 129. Aprikosen 109, 145. Arzneien 49. Atonie 23. Ausgeschöpfte Griesklöse f. Griesklöse.

¥.

Baden 113. Behandlung im Allgemeinen 42 ff. Beeffteak 121. Beieffen 122. Biebert 1, 37, 38, 59, 119, 153. Bier 110. Birnen 109. Bismuthum subnitricum (Wismuth) 50; — salicylicum 8, 50. Bleistiftkoth 5. Blutarmuth 156. Blutbrechen f. Magenblutung. Boas 15. Bohnenmehlbrei 145; - suppe 114. Branntwein 110. Braten 113, 122.

Biebert u. Langermann, Diatetif.

Brunnen 47; alkalisch=salinische - 47; alkalische — 47; alkalischenmriatische (Kochsalze) — 47; Glaubersalze — 48. Briefel f. Milcher, Kalbsmilcher. Butter 113.

€.

Cacao 148, 149. Caloricen 9, 42, 53, 54, 108. Camerer 9, 18, 20. Cardialgie f. Magenframpf. Chloroformwaffer 49. Chocolade 109; j. auch Cacao. Cognac mit Eigelb 149; — mit Waffer 149.Compot 145. Confituren 109. Coronda 19.

D. Darmausspülung 12, 51; - catarrh 30, 153, 165; — geschwülste 5. Diät im Allgemeinen 43; — bei motori= ichen Störungen 55. Diat I, 1-4b für empfindliche Fälle 64—68; I, 5—7 für Diarrhöc, Bersforation und Blutung 69—70. Diät II und III für Hyperacidität und Hoppersecretion 70, 75. Diat IV-VII jür Anacidität 81, 88, 94, 101. Diat auf Reisen 109. Diätetik, allgemeine 53; — specielle 56. Diätformen 61; Bariationen in den -62, 106; — vorschriften, Eintheilung der 55. Diagnose 41 if.

Diarrhöe, Diät bei — 69. Dilatation f. Magenerweiterung. Durchschlag 112. Opspepsie 28.

Œ.

Eier 108, 139. Eierhaber 140; — speisen 139. Eiweiß, geriebeneß 81, 139; — wasser 149. Elektrifation bes Magens 46, 170. Erbsenbrei, grüner 146. Erbsenmehlbrei 146; — suppe 114. Ewald 15, 34, 39, 42, 153 2c.

$\mathfrak{F}.$

Fettmilch 152. Fische 108. 128. Fleisch, gekochtes — 108, 128; Berech= nung des — 121, 122; —had= maschine 112; — löfung(suppe) 114; —pulver 114; —fulze 122. Französische Suppe 115. Fricandellen 123. Froichichenkel 129.

63.

Gärtner 152. Geflügel 123. Gelee von Früchten 109. Gemüse 145. Gerl 18. Gerftenmehlfuppe 115. Gerstensuppe 115; —wasser 150. Gefammtacidität (-faure) f. Acidität. Geschwür s. Magengeschwür. Getränke 110, 148. Gewürz 112. Gratin de boeuf 124. (Griescierflöse 140. Griestlose, ausgeschöpfte 130, gebackene 130; -milchbrei 131; -pudding, falter 132; — schmarren 130; — suppe 115. Grünkernsuppe 116. Gunzburg 161 (-'s Reagens auf Salz= fäure 35, 161). Gulasch 125.

S.

Hache 125. Hackbraten 125.

Hähnchen, junge, 124. hafermehlsuppe 116. Sanem 15, 153. Beidelbeerabkochung 150. Beilquellen f. Brunnen. Birichfeld 43. hummer 129. Hydrotherapie 47. Sypacidität (Salzfäureverminberung) 27. 165, 166. hpperacidität (Salzfäureüberfluß) 26; Diät bei — 67, 70, 75. Aranken= geschichten: 159, 160, 161, 162, 168; - abwechselnd mit Hypacibität 165. Sperfecretion (Saft= und Salgfäure= vermehrung 26; Diat bei - 67, 70, Hypochondrie 169.

₹.

Ichthyollöfung 51. Ineichen 10, 12, 13, 51. Insufficienz s. motorische —.

Ω.

Ralbfleischklöse 126. Kalbsmilcher (--bries) 126. Rartoffelbrei 146; - fuppe 116. Karthäuserklöse 132. Rassowit 10. Raftanienbrei 146. Refir 150. Ririchen 109; - michel 132. Rlopps 127. Rochrecepte 111-152. Rochfalzlösung 81; —quellen 47, 81. Rostrationen 43. Rraftchocolabe (von Hauswald) 109. Rranfengeschichten 153. Rrebje 129. Rußmaul VI.

Ω.

Labserment 39. Lahmann 43. Langermann 15, 37, 38. Leguminosenbrei 147; —suppe 117. Leube 43. Levy, A. 150. Liebig'scher Kuchen f. Natronkuchen. Linfenmehlbrei 147; — suppe 117. Luftsuppe 117.

M.

Maccaroni 133. Magen, Aufblähung bes - 33; Ausheberung des — 33; Ausívüluna bes — 45, 172; — blutung 50, 70, 157, 158, 162; — catarrh 21, 22, 42 ff. (Behandlung), 64 ff. (Diät); —elektrifirung 46, 170; —erweiterung 25; 70 u. 101 (Diät), 158, 159, 166, 168; -gefdwür 25, 69 (Diat bei Durchbruch), 64 (Diät bei gefährlichem Geschwür), 157-159, 161, 162. Hyper= finese des - 41; -insufficieng 25, 70 u. 101 (Diät), 158, 165; —frampf 20; -frebs 24, 164; normaler Befund des - 39. Magnesia usta 48, 81, 172. Martfloje 128. Meerrettig 147. Mehlmilchbrei 133. Mering, v. 109. Meggefäße 111. Mild 151; —einlauffuppe 118; — mehlfpeisen 129; -faure 35; -juppe Milcher (Kalbs — , Briefel, Rictel) 126; —juppe 118. Mint 37, 39. Motorische Infufficienz 25: Diat bei -70, 101; Rranfengeschichte 158, 165. **Munct** 19. Mus 109. Mustelichwäche f. motorische Insufficieng.

98.

Nährstyftiere 61, 69. Nahrungsaufnahme, Negeln für die — 45. Nahrungsbedürsniß 108. Nahrungsmitteltabelle 57. Nahthol 50. Natrium dieardonicum (u. carbonicum) 48, 81. Natronfuchen 133. Nervöje Störungen ber Verbauung 29, 165, 167, 168, 169. Neurasthenia dyspeptica 167. Nubeln 134.

D.

Obst 109, 145; — gelee f. Gelee. Ochsensleisch f. Rindfleisch. Omelette 141; — soufflée 141.

B.

Bepfin 38, 49.
Beptone 114*).
Berforation f. Magengeschwür, Durchsbruch.
Pfürsiche 109, 145.
Plattennus 142.
Prießnits 47.
Probefrühstück 34; —mahlzeit 35.
Pylorusitenose f. Berengerung.

98.

Nahm 151; — conserve 152; — mischung 151; — suppe 118.
Reisbirnen 134; — mehlbrei 135; — mehlssing 136; — suppe 119.
Reisbird 136; — suppe 119.
Reisediät 109.
Rickel s. Milcher, Kalbsmilcher, Riegel 15, 34, 155.
Rindseigh 128.
Ristlo 136.
Röstbrod 136; — suppe 119.
Rosenbeim 15.
Ruhreier 142.

€.

Salzjäure (qualitativer Nachweis) 35; combinirte—38; —besicit 37; freie—(quantitativ) 37, 39; —mangel s. Ansacidität; Schickald b.—19; —überschuß s. Hyperacidität; Berabreichung der—14, 49, 86.

^{*)} Die Reaction auf Peptone ist im Text S. 38 vergessen. Sie kann im filtrirten Magensaft zum Nachweis stattsindender Eiweißverdauung vorgenommen werden durch Bersehen des Saftes mit Kalilauge und allmählichen spurenweisen Zusaft von Kupservitriollösung: zunehmend stärkere Purpursärbung.

Salzsäureuntersuchung, chemische 38.
Saucen 113.
Schinken 128.
Schmerzen 50.
Schneebälle in Banillesauce 143.
Schwammpubbing 144.
Solger 8.
Spanischer Wind 143.
Spargel 147.
Spanen 137.
Spinat 147.
Stenose s. Berengerung.
Sterilisirte Milchconserven 151.
Sulze s. Keischjulze.
Suppen 108, 113; —taseln mit vorverbautem Fleisch (bei Timpe) 119.

T.

Tannigen 50 *).
Tannin 49, 51, 152.
Tapiocabrei 137; —juppe 120.
Tauben 124.
Thonerbe, effigfaure 51.
Trauben 109.

II.

Untersuchung des Mageninhalts 35; —ergebnisse 41; —methoden 32. $\mathfrak{B}.$

Banillesauce 137; — stangen 138. Bariationen s. Diätsormen. Begetabilische Milch 152. Begetarianerdiät 62, 81, 166, 169. Berdaulichkeit der Speisen 45. Berengerung des Darms 5; — des Ppslorus 41, 159. Boit 43, 53.

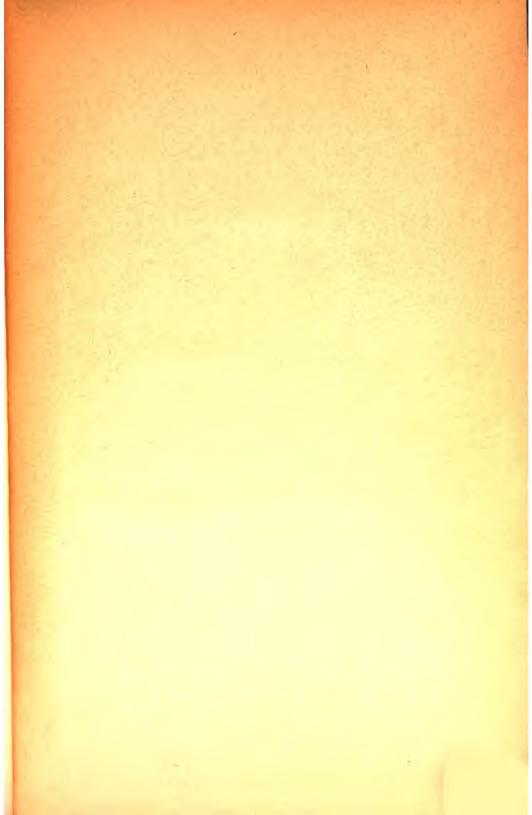
23.

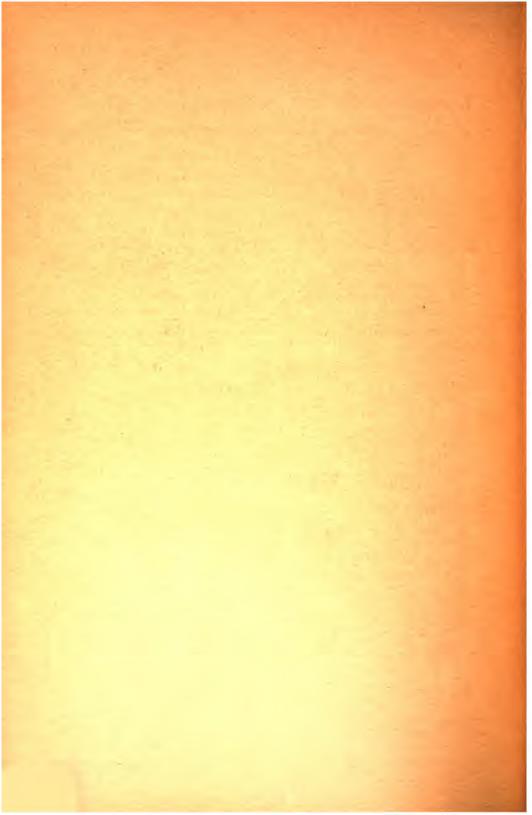
Wage 111.
Walter 19.
Wasser 110; kohlensaures — 110; gesbranntes — 110; vergl. auch Brunnen.
Wasserthiere 128.
Wein 109; —sauce 144; —trauben s.
Trauben.
Weckpubding 138.
Weir-Witchel 45.
Wiegemesser 112.
Wiel 10.
Winter 15, 153.
Wismuth s. Bismuthum.

3.

Zweischen 109. Zwieback 139. Zwiebel 113.

^{*)} Von Tannigen kann ich die S. 50 noch sehr zurüchaltende Empfehlung nach weiteren Bersuchen wesenklich sicherer wiederholen. Anacide müfsen es, da es in den sauren Magen kommen und darin ungelöst bleiben soll, mit Salzsäure oder nach Milch= und Mehlspeisen nehmen. Biedert.





Lehrbuch der Physiologie

des thierischen Organismus,

im Speciellen des Menschen.

Von Prof. Dr. J. Bernstein.

Mit 271 Abbildungen. gr. 8. 1894. geh. M. 16 .-

Lehrbuch der Kinderkrankheiten.

Auf Grund von Prof. Dr. Vogel's Lehrbuch ganz neu bearbeitet von

Prof. Dr. Ph. Biedert.

= Elfte, sehr vermehrte und verbesserte Auflage. ==

Mit 2 lithographischen Tafeln und 60 Holzschnitten. gr. 8. 1894. geh. M. 15 .-

Die Kinderernährung im Säuglingsalter

und die Pflege von Mutter und Kind.

Von Prof. Dr. Ph. Biedert.

Zweite, ganz neu bearbeitete Auflage.

8. 1893. geh. M. 4.80.

Der Hypnotismus,

seine psychophysiologische, medicinische, strafrechtliche Bedeutung und seine Handhabung.

Von Professor Dr. August Forel.
Dritte verbesserte Auflage

mit Adnotationen von Dr. O. Vogt. gr. 8. 1895. geh. M. 5.-

Lehrbuch der

Bakteriolog. Untersuchung und Diagnostik.

Von Doc. Dr. L. Heim.

Eine Anleitung zur Ausführung bakteriologischer Arbeiten und zur Einrichtung bakteriologischer Arbeitstätten.

Mit zahlreichen, vielfach nach Originalphotogrammen hergestellten Abbildungen und mit 8 7 end 50 Photogramme von Mikroorganismen. geh. M. 16.—

